



**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ  
в МБОУ «Лицей №101»  
на 2020 – 2021 учебный год**

Система организации питания в лицее ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное бесплатное горячее питание 1-4;
- обеспечить учащимся полноценное горячее питание 5-11;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды); 2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей	1 четверть
1. Качество готовой продукции 2. Рацион питания 3. Суточная проба	По требованию
1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой; 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов	2 четверть
1. Качество готовой продукции 2. Рацион питания 3. Суточная проба	По требованию
1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	3 четверть
1. Качество готовой продукции 2. Рацион питания 3. Суточная проба	По требованию
1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;	4 четверть

2. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	По требованию
1. Качество готовой продукции 2. Рацион питания 3. Суточная проба	
1. Гигиена приема пищи 2. Режим питания	1 раз в месяц