

Согласовано:

Председатель Управляющего совета

Раздольного:

М.С. Сапожников И.В.

Утверждаю:
и.о. директора МБОУ ООШ с.



Ничерова

**П Л А Н
РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ
И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
НА 2025-2026 уч. год**

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственный	Где заслушивается
1.	1. Определение контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание (формирование основного и резервного списков обучающихся)	Сентябрь	Мирошниченко Е.П. Классные руководители	Родительское собрание
2.	1. Соблюдение графика работы столовой. 2. Проверка выполнения графика поставок продуктов и готовой продукции со сроками их хранения и использования.	Сентябрь	Мирошниченко Е.П. Зирченко Т.С.	Совещание
3.	1. Контроль соответствия рационов питания согласно утвержденному меню. 2. Проверка ассортиментного минимума буфета. 3. Проведение опроса обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции.	Октябрь	Администрация школы	Совещание
4.	1. Контроль санитарного состояния столовой. 2. Контроль качества и норм раздачи готовой продукции. 3. Роль классного руководителя в организации питания учащихся.	Ноябрь	Мирошниченко Е.П. Хадзиева З.Т.	Совещание
5.	1. Проверка своевременности оформления табеля учета питания обучающихся.	Ноябрь	Мирошниченко Е.П. Классные руководители	Совещание
6.	1. Корректировка контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное и льготное питание. 2. Контроль организации приема пищи обучающихся, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий.	Декабрь	Мирошниченко Е.П. Классные руководители	Родительское собрание
7.	1. Проверка ассортиментного минимума буфета. 2. Контроль санитарного состояния пищеблока.	Январь	Мирошниченко Е.П. Зирченко Т.С.	Совещание
8.	Внутренний контроль за организацией питания.	В течение уч. года	Чичерова Н.А.	Административные совещания
9.	1. Контроль за технологией подготовки продуктов к отпуску в соответствии с	Февраль	Зирченко Т.С.	Совещание

	технологическим процессом. 2. Контроль соответствия рационов питания согласно утвержденному меню.			
10.	1. Проверка своевременности оформления табеля учета питания обучающихся. 2. Контроль за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом (сверка количества заказанных и отпущенных порций с числом обучающихся согласно журналу). 3. Контроль санитарного состояния столовой.	Март	Мирошниченко Е.П. Классные руководители	Совещание
11.	1. Соблюдение графика работы столовой. 2. Контроль качества и норм раздачи готовой продукции.	Апрель	Мирошниченко Е.П. Зирченко Т.С.	Совещание
12.	1. Проверка соблюдения графика отпуска питания учащимся.	Май	Мирошниченко Е.П. Классные руководители	Совещание