

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ
СИМФЕРОПОЛЬ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «СОШ №6 им. В.А. Горишнего»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы

_____ И.А. Клименко

План работы
Комиссии по организации питания
МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего»

На 2026-2027 учебный год

На основании Положения о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего», основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа комиссии по организации питания в МБОУ «СОШ № 6 им. В.А. Горишнего» организована по следующим направлениям:

ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ КОНТРОЛЬ

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.
 2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
 3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
 4. Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
 5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
 6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
 7. Проверка правил хранения продуктов и .д.
- Результаты проверок фиксируются в журнале приема готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по

проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию ОО.

№ п/п	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены комиссии	Август
2.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены комиссии	Постоянно
3.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продукции.	Члены комиссии	Ноябрь
4.	Заседание членов комиссии по теме : « Анализ работы комиссии за первое полугодие 2026-2027 учебного года»	Члены комиссии	Декабрь
5.	Проверка наличия контрольной порции . Обработка используемой посуды (тарелки ,чашки, ложки ,вилки)	Члены комиссии	Февраль
6.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	Члены комиссии	Апрель
7.	Заседание членов комиссии по теме «Анализ работы комиссии за 2026-2027 учебный год»	Члены комиссии	Май