



Утверждаю

МБОУ «СОШ № 26 имени М.Т. Калашникова»

г. Симферополя

Директор

Е.В. Касьянова

План работы Совета по питанию в МБОУ «СОШ №26 им. М.Т. Калашникова» на 2024/2025 учебный год.

№	Мероприятия	Срок	Ответственные
1.	1. Утверждение состава Совета по питанию. 2. Утверждение плана работы на 2024/2025 учебный год. 3. Контроль за санитарным состоянием пищеблока, спецодеждой работников. Маркировка оборудования и посуды на пищеблоке. 4. Осуществление входного контроля за качеством поставляемых от поставщиков на пищеблок продуктов питания. 5. Приготовление блюд в соответствии с технологическими картами. Выполнение норм СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32 при выдаче готовой продукции. Выполнение натуральных норм питания. 6. График раздачи пищи с пищеблока на группы. Контроль за порционированием блюд в группе, наличие пищевых отходов. Соблюдение питьевого режима в группе. 7. Организация дежурств в группе, сервировка столов, методическое сопровождение приема пищи. 8. Обсуждение питания об организации щадящего питания для аллергиков.	сентябрь-ноябрь	Члены совета по питанию
2.	1. Выполнение решений Совета по	Декабрь-	Члены совета по

	питанию №1. 2. Обновление и введение документации на пищеблоке. 3. Соблюдение требований СанПин.2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32 4. Изменение блюд, корректировка 10-ти дневного меню. Работа над картотекой блюд. 5. Анализ качества приготовления пищи и организации питания в группах. 6. Контроль за качеством поступающих на пищеблок продуктов, условиями их хранения и сроками реализации. 7. Мониторинг наличия и состояния спецодежды работников пищеблока. 8. Выполнение натуральных норм питания.	февраль	питанию
3.	1. Выполнение решений Совета по питанию №2. 2. Контроль за организацией питания в учреждении образования: - соблюдение 10-ти дневного меню - контроль за выдачей готовой продукции - контроль за качеством поступающих продуктов в учреждение - контроль организации питания на группе. 3. Анализ питания детей с аллергическими заболеваниями. 4. Выполнение санэпидтребований сотрудников пищеблока. 5. Организация питания в МБОУ «СОШ	Март- май	Члены совета по питанию

	№26 им. М.Т. Калашникова» (ДОУ) на летний оздоровительный период.		
4.	1. Выполнение решений Совета по питанию №3. 2. Анализ работы Совета по питанию за учебный год. 3. Утверждение плана мероприятий по контролю за организацией питания в ЛОП. 4. Соблюдение питьевого режима в группе. 5. Соблюдение сроков хранения и реализации продуктов питания на пищеблоке. 6. Контроль за качеством поставляемой в учреждение продукции, наличие товаросопроводительных документов, ведение учетно-отчетной документации.	июнь-август	Члены совета по питанию