

**ЧАСТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА  
«РАЗУМ»**

**Принято**

на педагогическом совете  
Протокол № 1 от «30» августа 2024 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор \_\_\_\_\_ А.Р.А.Хурцаев  
Приказ № 121/1-од от 30.08.2024 г.

**План работы  
комиссии по организации питания  
на 2024-2025 учебный год**

На основании общего Положения о порядке организации питания, обучающихся в школе, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа комиссии по организации питания в ЧОУ СОШ «РАЗУМ» организована по следующим направлениям:

- Ежемесячный контроль

1. Организация питьевого режима.
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. Соблюдения 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 т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, ГОСТами.