

Директор ОГБОУ «Новооскольская СОШ с УИОП»

Приказ № 134-УП от 30.08.2024г.



План работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2024-2025 учебный год

Общественная комиссия по контролю над организацией и качеством питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

Комиссия по контролю за организацией питания учащихся осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ; иными нормативными актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания учащихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

В состав комиссии входят представители администрации ОГБОУ «Новооскольская СОШ с УИОП», родительская общественность, медицинский работник, представитель педагогического коллектива.

Цель: Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Комиссия свою деятельность ведет по направлениям.

Направления	Работа
Основные этапы в организации питания	<ul style="list-style-type: none">- Оценка состояния здоровья детей, определение приоритетных задач по его сохранению и укреплению здоровья.- Оценка рациона питания детей в ОГБОУ «Новооскольская СОШ с УИОП».- Изучение форм и фактических условий организации питания.
Система организации питания в дошкольном учреждении	<ul style="list-style-type: none">- Составление рациона питания с учетом всех гигиенических требований и рекомендаций.- Контроль качества и безопасности продуктов.- Продолжительность хранения продуктов.- Организация производственного контроля.
Производственный контроль организации детского питания	<ul style="list-style-type: none">- Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.- Соблюдение технологии приготовления пищи.- Выборочное снятие остатков продуктов: в кладовой, на пищеблоке.
Организация питания	<ul style="list-style-type: none">- Гигиеническая обстановка.- Сервировка столов.- Выполнение режима питания.- Подготовка детей к приему пищи.- Навыки опрятной еды.- Руководство учителя во время приема пищи.