

УТВЕРЖДЕНО
 Директор МБОУ СОШ №140
 Е.Н. Самусева
 приказом № 119/15 от 27.08.2026 г.

**ПЛАН-ГРАФИК
 РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
 ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
 в МБОУ СОШ № 140
 на 2026 – 2027 учебный год**

Комиссия общественного контроля ставит перед собой

цель:

- обеспечение учащихся полноценным сбалансированным горячим питанием;

задачи:

- контроль за выполнением требований санитарного законодательства по организации питания обучающихся, в том числе по нераспространению коронавирусной инфекции;
- контроль за качеством питания;
- мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- пропаганда здорового питания.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды), выполнение требований по нераспространению коронавирусной инфекции. 2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей.	Сентябрь (25.09.2026-30.09.2026)
1. Соблюдения правил личной гигиены учащихся. 2. Проверка качества готовой продукции.	Октябрь (19.10.2026-23.10.2026)
1. Мониторинг удовлетворенности качеством питания. 2. Соблюдение поточности производства, оснащение производственных помещений необходимым технологическим оборудованием, использование оборудования.	Ноябрь (23.11.2026-27.11.2026)
1. Проверка наличия меню, в соответствии вывешенному меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции. 2. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	Декабрь (14.12.2026-18.12.2026)
1. Проверка наличия локальных актов, регламентирующих питание обучающихся МБОУ СОШ № 140. 2. Изучение ассортимента блюд в школьной столовой.	Январь (25.01.2027-31.01.2027)

1. Наблюдение за полнотой потребления блюд и продукции основного и дополнительного меню. 2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.	Февраль (15.02.2027- 19.02.2027)
1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль). 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Март (15.03.2027- 19.03.2027)
1. Соблюдение поточности производства. 2. Полнота использования имеющегося технологического оборудования.	Апрель (19.04.2027- 24.04.2027)
1. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. 2. Соблюдения правил личной гигиены учащихся.	Май (24.05.2027- 28.05.2027)