



	заболеваний.			
3	Отчет председателя бракеражной комиссии о результатах контроля за правильностью выхода блюд для учащихся и объема разовых порций.		Тимошенко Г.Л.	
4	Обеспечение столовой посудой и приборами из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место. Состояние и хранение посуды.		Мойса Н.И.	
<b>Заседание № 3</b>				
1	Отчет классных руководителей 5-11 классов «об организации горячего питания, привлечения родительских средств для доплаты за питание и отслеживание состояния здоровья детей, имеющих отклонения от нормы».	15.12.23	Шевченко В.И.	
2	Соблюдение условий хранения готовой продукции, поставляемых продуктов, правильностью их хранения, соблюдение сроков реализации.		Ермоленко С.Л.	
3	Результаты ежедневного мониторинга охвата горячим питанием школы.		Тимошенко Г.Л.	
4	Организация разъяснительно-пропагандистической работы среди учащихся и родителей о своевременности горячего питания.		Тимошенко Г.Л.	
<b>Заседание № 4</b>				
1	Состояние холодильного, технологического оборудования,	09.02.24	Ермоленко С.Л.	

	документация, удостоверяющая качество и безопасность поступающей продукции.			
2	Уборка помещений, пищевые отходы, соблюдение личной гигиены персоналом пищеблока.		Пригода А.М.	
3	Выполнение утвержденного Роспотребнадзором примерного меню с учетом возрастных групп обучающихся (7-11 лет и 12- 17 лет); соответствие ежедневного меню.		Тимошенко Г.Л.	
4	Санитарное состояние и вид обеденного зала, эстетическое оформление, наличие салфеток, информационных стендов.		Тимошенко Г.Л.	

#### Заседание № 5

1	Отчет классных руководителей «об организации горячего питания, привлечения родительских средств для доплаты за питание и отслеживание состояния здоровья детей, имеющих отклонения от нормы».	19.04.24	Тимошенко Г.Л.	
2	Подведение результатов работы за год		Тимошенко Г.Л.	