

**ПЛАН РАБОТЫ**  
**комиссии по контролю за организацией и качеством питания**  
**обучающихся на 2024 - 2025 учебный год**

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнены	Ответственные
1.	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
3.	Соблюдение графика работы школьной столовой	в течение года	Члены комиссии
4.	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
5.	Соблюдение норм питьевого режима	в течение года	Члены комиссии
6.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Члены комиссии
7.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
8.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным	в течение года	Члены комиссии
9.	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
10.	Контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
И.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
12.	Контроль за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся	в течение года	Члены комиссии
13.	Анкетирование учащихся о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
14.	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

**Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц**

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся:

1. Проверка качества питания.
  - 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
  - 1.2. Готовность школьной столовой к работе в новом учебном году (наличие холодильного и технологического оборудования, ассортимент продукции).
  - 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
  - 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
  - 1.5. Проверка работы школьной столовой на соответствие продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленной документации.
  - 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
  - 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима, санитарно-эпидемиологической обстановки и мер по предотвращению распространения кароновирусной инфекции в школе.
  - 1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
  - 1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
  - 1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
  - 1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
  - 1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
  - 1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
  - 1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов.
  - 1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.
  - 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
  - 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
  - 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.

- 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
  - 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
  - 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.
3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.
    - 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции (мед. книжка водителя, наличие спецодежды, санпаспорт на машину...)
    - 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.
4. Контроль за выполнением условий государственного контракта.
    - 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
    - 4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по контракту.
    - 4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
    - 4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
    - 4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.