

**ПЛАН РАБОТЫ**  
**комиссии по контролю за организацией и качеством питания**  
**обучающихся на 2021 - 2022 учебный год**

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	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 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	Зав. столовой, медработник
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 заказом.	в течение года	Члены комиссии
9.	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
10.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
11.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
12.	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	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

## **Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся**

### **2. Проверка качества питания**

- 2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 2.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
- 2.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 2.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 2.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 2.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 2.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 2.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 2.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 2.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 2.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.  
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 2.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 2.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 2.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

### **3. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока**

- 3.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 3.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 3.3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- 3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 3.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

3.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

**4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья**

4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

**5. Контроль за исполнением условий государственного контракта**

5.1. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

5.2. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

5.3. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.