

**Приложение № 3 к приказу
«О создании комиссии по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся»
№32-ОД от 30.08.2024 года**

ПЛАН РАБОТЫ

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

№	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	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Директор
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7	Соблюдение поваром школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Директор, бракеражная комиссия, мед. работник.
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии по контролю за питанием
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии по контролю за питанием
10	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии по контролю за питанием
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии по контролю за питанием
12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Повар, Директор, мед. работник.
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии по контролю за питанием
15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители

16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии по контролю за питанием
----	---	----------------	--

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

2. Проверка качества питания

- 2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
 - 2.2. Готовность столовой к работе в новом учебном году (наличие и исправность, оборудования, ассортимент продуктов питания).
 - 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 столовой на соответствие пищевой 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.
 - 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 мытья 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 исполнения финансовых обязательств.
- 5.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 5.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 5.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 5.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.