



План работы Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2022-2023 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственный
1	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	ежедневно	зам.директора по АХЧ, медработник
2	Контроль над качеством питания	ежедневно	медработник
3	Соблюдение графика работы столовой	ежедневно	соцпедагог
4	Соблюдение норм питьевого режима	ежедневно	члены комиссии
5	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.	ежемесячно	медработник
6	Мониторинг удовлетворенности питанием	ежемесячно	члены комиссии
7	Организация просветительской работы	ежемесячно	члены комиссии
8	Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.	ежемесячно	соцпедагог
9	Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.	ежемесячно	зам.директора по АХЧ
10	Анкетирование учащихся: • школьное питание: качество и разнообразие обедов	декабрь май	члены комиссии
11	Разработка плана работы Комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	август	председатель
12	Проверка двухнедельного меню	август	председатель
13	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	соцпедагог
14	Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).	октябрь	члены комиссии
15	Проверка соответствия рациона питания утверждённому меню	Октябрь Декабрь Февраль апрель	члены комиссии
16	Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	ноябрь	члены комиссии

17	Общешкольное родительское собрание «Здоровое питание в вашей семье»	ноябрь	члены комиссии
18	Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.	декабрь	члены комиссии
19	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.	январь	члены комиссии
20	Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.	февраль	члены комиссии
21	Проведение витаминной ярмарки. (9 классы)	март	члены комиссии, КШП «Подросток»
22	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся.	апрель	члены комиссии
23	Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.	май	медработник

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМЫ ПРОВЕРОК ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Проверка качества питания

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.5. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.6. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.7. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.8. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.10. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.11. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.12. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 1.13. 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 мытья 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.
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.