

**ПЛАН РАБОТЫ**  
**комиссии по контролю организации и качества питания учащихся**  
**на 2022 - 2023 учебный год**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Сроки исполнения</b>	<b>Ответственные</b>
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2	Контроль санитарно-гигиенического состояния 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	Шеф-повар
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 рационального питания	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока школы и качества приготовления пищи, соблюдения 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**

**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 организации приема пищи учащимися.
- 1.5. Контроль соблюдения 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.  
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.10. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.11. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 1.12. 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.
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.