

**Приложение № 2 к приказу
«О создании комиссии по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся»
№3 от « 31 » августа 2022 года**

**ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
на 2022 - 2023 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	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	по графику	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 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	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Зав. столовой, мед. работник.

12	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
13	Соблюдение поваром качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
14	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поваром школьной столовой	в течение года	Классные руководители
15	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

8. Проверка качества питания

- 8.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 8.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 8.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 8.4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 8.5. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 8.6. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 8.7. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 8.8. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 8.9. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание).
- 8.10. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 8.11. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

9. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 9.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 9.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 9.3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 9.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 9.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 9.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

10. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 10.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 10.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

11. Контроль за исполнением условий государственного контракта

- 11.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

- 11.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 11.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 11.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 11.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.