

Приложение № 2 к приказу  
«О создании комиссии по контролю за организацией  
и качеством питания обучающихся»  
от «15 » августа 2022 года № 64

**ПЛАН РАБОТЫ**  
**комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся**  
**на 2022 - 2023 учебный год**

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Соц. педагог
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	Зав. столовой,
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	Ответственный за организацию питания
12	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
13	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
14	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами 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**

### **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.
- 1.5. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.6. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.7. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.8. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.9. 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 соблюдения 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.