

План работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся на 2021-2022 учебный год

Основные задачи:

- обеспечить обучающимся полноценное горячее питание;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания; - проводить систематическую разъяснительную работу среди родителей (Законных представителей) к обучающимся о необходимости горячего питания; - контролировать деятельность бракеражной комиссии, комиссии по организации льготного питания;
- ежемесячно проверять соответствие фактического ежедневного рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню, согласованному Управлением Роспотребнадзора по Чувашской Республике — Чувашии;
- проводить мониторинг охвата горячим питанием обучающихся в общеобразовательной организации,

Контролируется:

- соблюдение санитарного состояния в обеденном зале;
- наличие ежедневного меню в обеденном зале;
- соответствие фактического ежедневного рациона питания обучающихся цикличному меню, согласованному Управлением Роспотребнадзора по Чувашской Республике — Чувашии;
- соответствие веса порций готовой продукции утвержденному меню;
- соответствие готовых блюд органолептическим показателям;
- отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях пищевых продуктов; - соответствие реализуемых пищевых продуктов в школьном буфете требованиям действующего СанПиНа;
- соответствие готовых блюд по системе «свободный выбор» («шведский стол») требованиям действующего СанПиНа;
- соблюдение действующих норм СанПиНа в части обеспечения школьного пищеблока достаточным количеством столовой посуды для приема пищи (отсутствие сколов и трещин на столовой посуде);
- соблюдение графика питания обучающихся, утвержденного директором школы;
- соблюдение дежурства педагогов, обучающихся в ШКОЛЬНОЙ столовой;
- соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи;
- сформированность у обучающихся навыков культуры питания;
- наличие информации по вопросам здорового питания на стендах и сайте школы;
- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;

- исправность холодильного и технологического оборудования;
- личная гигиена и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия и т.,д,

№ п/п	Объект контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодично	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Оформление столовой	Обеденный зал	В течение года	Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	Акты проверки
2	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	Акты проверки
3	Условия хранения продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Еженедельно	Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	Температурная карта холодильного оборудования
4	Качество продуктов животного происхождения	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные гигиенические заключения	1 раз в ТО	Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	Бракеражный журнал
5	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус,	Ежемесячно	Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	Бракеражный журнал
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Ответственный за питание	Бракеражный журнал
7	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Ежемесячно	Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	Акт проверки
8	Соблюдение личной	Рекреция перед	Ежедневно	Дежурный учитель	

	гигиены перед приемом пищи	столовой		по столовой	
9	Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие медкнижек; опрятность, чистота одежды).	Пищеблок	Постоянно	Администрация школы	Журнал здоровья
10	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки
11	Контроль за организацией приема пищи обучающимися, Соблюдение графика приема пищи,	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Ответственный за питание. Дежурные учителя	Акты проверки
12	Мониторинг охвата горячим питанием обучающихся в общеобразовательной организации	Обучающиеся школы	Ежемесячно	Классные руководители. социальный педагог	Протокол мониторинга
13	Организация и проведение опроса обучающихся по улучшению работы столовой и буфета	Обучающиеся школы	1 раз в полугодие	Классные руководители, социальный педагог	Протокол мониторинга
14	Анкетирование по вопросам организации питания. Мониторинг охвата горячим питанием обучающихся.	Обучающиеся школы	по необходимости	Члены комиссии (родители)	Справка по итогам мониторинга