|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Приложение №7к приказу от 01.09.2022 г. № 129 |

**План работы комиссии по осуществлению контроля**

**за организацией питания обучающихся на 2022-2023 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) и обучающихся 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 «комплексный обед» 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** | **Периодичность** | **Ответственный** | **Учетно-****отчетная****форма** |
| 1 | Устройство и планировка пищеблока. Оформление столовой | Соответствие плану размещения технологического оборудования. Обеденный зал | 1 раз в годдо 10.08.2021г | Завхоз, ответственный за питание | Акт готовности к новому учебному году |
| 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 |  |
| 3 | Условия хранения поставленной продукции | Холодильное оборудование, подсобные помещения | 1 раз в 10 дней | Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания | Температурная карта холодильного оборудования |
| 4 | Качество поставленных продуктовживотногопроисхождения | Сертификаты напоставляемуюпродукцию,накладные,гигиеническиезаключения | 1 раз в 10 дней | 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.Протокол проверки |
| 6 | Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов | Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов | 1 раз в неделю | Медсестра, зав.производством | Журнал доставки продуктов |
| 7 | Контроль суточной пробы | Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН | Ежедневно | Ответственный за питание | Бракеражный журнал |
| 8 | Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача | 1раз в 10 дней | Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания | Акт проверки |
| 9 | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Холл перед столовой | Ежедневно | Дежурный учитель по столовой |  |
| 10 | Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды). | Пищеблок | Постоянно | Медицинский работник | Журнал здоровья |
| 11 | Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования | Пищеблок | Ежеквартально | Завхоз  | Акт проверки |
| 12 | Контроль за организацией приема пищи обучающимися. Соблюдение графика приема пищи. | Санитарноесостояниеобеденного зала,обслуживание,самообслуживание | Ежедневно | Ответственный за питание, фельдшер, дежурные учителя. | Журнал обработки обеденных столов |
| 13 | Анкетирование/опрос по вопросам организации питания, по улучшению работы столовой и буфета.Мониторинг охвата горячим питанием обучающихся. | Обучающиеся школы | Каждая четверть | Члены комиссии (родители) | Справка поитогаммониторинга |