



Утверждаю:  
Директор

О.Г.Петрова

Приложение №7  
к приказу от 02.09.2024 г. № 167

## План работы комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся на 2024-2025 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	Соответствие плану размещения технологического оборудования. Обеденный зал	1 раз в год до 16.08.2024г	Завхоз, ответственный за питание	Акт готовности к новому учебному году
2	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных)	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 продуктов животного происхождения	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	1 раз в 10 дней	Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	Бракеражный журнал
5	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов	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	Раздача	1 раз 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, <del>опрятность</del> )	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 <del>графика приема</del>	Санитарное состояние обеденного 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 по итогам мониторинга