

**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 циклическому 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 год	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 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 и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежемесячно	Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	Бракеражный журнал. Протокол проверки
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	Ответственный за питание	Бракеражный журнал
7	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в 10 дней	Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	Акт проверки
8	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	

9	Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды).	Пищеблок	Постоянно	Медицинский работник	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	Ежедневно	Ответственный за питание, фельдшер, дежурные учителя.	Журнал обработки и обеденных столов
12	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