

УТВЕРЖДЕНО:
приказом МБОУ
«Цивильская СОШ № 2»
№ 150 -О от 31.08.2026 г.

**План работы
комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
на 2026-2027 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 10-дневному 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 «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;
- выполнение программы производственного контроля;
- 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	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 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
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Ответственный за питание	Бракеражный журнал
7	Соответствие веса отпускаемой готовой	Раздача	Ежемесячно	Комиссия по осуществлению	Акт проверки

	продукции утвержденному меню			контроля за организацией питания	
8	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Рекреация 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	Ежекварталь но	Завхоз	Акт проверки
11	Контроль за организацией приема пищи обучающимися. Соблюдение графика приема пищи.	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживан ие	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	Соблюдение питьевого режима	Документы на питьевой фонтанчик(акты очистки фильтра), классные кабинеты, соответствующи е сертификаты на воду	Ежемесячно	Классные руководители	Акт проверки

15	Анкетирование по вопросам организации питания. Мониторинг охвата горячим питанием обучающихся.	Обучающиеся школы	По необходимости	Члены комиссии (родители)	Справка по итогам мониторинга
----	--	-------------------	------------------	---------------------------	-------------------------------