

Приложение 1  
 Утверждаю  
 директор школы-сад  
 А.Г.Гаммакуева  
 Приказ от 26.08.2022г № \_\_\_\_\_

## ПЛАН РАБОТЫ

комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на  
 2022 - 2023 учебный год

| №  | Наименование мероприятий  | Сроки<br>исполнения | Ответственные            |
|----|---|---------------------|--------------------------|
| 1  | Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой                           | сентябрь            | Председатель комиссии    |
| 2  | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы  | в течение года      | Члены                    |
| 3  | Соблюдение графика работы столовой  | в течение года      | Члены                    |
| 4  | Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам                                    | раз в месяц         | Члены<br>комиссии        |
| 5  | Соблюдение норм питьевого режима  | по графику          | Члены                    |
| 6  | Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены   | в течение года      | Члены                    |
| 7  | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.                                 | в течение года      | Члены<br>комиссии        |
| 8  | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.   | в течение года      | Члены                    |
| 9  | Контроль за рационом питания.   | в течение года      | Члены<br>комиссии        |
| 10 | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд | в течение года      | Члены<br>комиссии        |
| 11 | Наличие технологических карт и их соблюдение  | в течение года      | Амирова З.И.             |
| 12 | Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы   | декабрь<br>май      | Классные<br>руководители |
| 13 | Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд  | в течение года      | Члены<br>комиссии        |
| 14 | Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой   | в течение года      | Классные<br>руководители |
| 15 | Взятие проб готовой продукции общественной комиссии   | в течение года      | Члены<br>комиссии        |

## Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

### 2. Проверка качества питания

- 2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 2.2. Готовность пищеблока к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
- 2.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 2.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 2.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 2.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 2.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 2.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 2.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 2.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 2.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.  
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 2.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 2.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 2.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

### 3. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 3.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 3.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 3.3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- 3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 3.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 3.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

### 4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

### 5. Контроль за исполнением условий государственного контракта

- 5.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 5.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 5.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 5.4. Контроль за поставкой мяса и мясородуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 5.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.