



«Утверждаю»
Директор МБОУ «Лицей №9
имени А.С. Пушкина ЗМР РТ»
Шагаева А.Ю.

**План работы
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся МБОУ «Лицей №9 имени А.С. Пушкина ЗМР РТ»
на 2021-2022 учебный год**

№	Мероприятие	Сроки	Ответственный
1.	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь, декабрь	Председатель комиссии
2.	Формирование списка обучающихся из многодетных семей на бесплатное питание	сентябрь, декабрь	Социальный педагог
3.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока лицея	в течение года	Члены комиссии
4.	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5.	Санитарное состояние и содержание помещений, мытьё посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	Раз в месяц	Члены комиссии
6.	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. столовой, медсестра
8.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации продуктов	в течение года	Члены комиссии

9.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	в течение года	Члены комиссии
10.	Контроль за рационом питания	в течение года	Члены комиссии
11.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока лицея и за качеством приготовления пищи, наблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
12.	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Зав. столовой, медсестра
13.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил обучающихся лицея	в течение года	Классные руководители
14.	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
15.	Беседы с обучающимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
16.	Взятие проб готовой продукции	в течение года	Члены комиссии

Темы проверок по организации питания обучающихся

Проверка качества питания

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

Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

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

Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

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

Контроль за исполнением условий государственного контракта

- Контроль исполнения финансовых обязательств.
- Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

- Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.