

УТВЕРЖДАЮ

Директор

МБОУ «СОШ №16 ЗМР РТ»

\_\_\_\_\_ Р.Р.Сайфутдинов

План работы комиссии общественного контроля организации и качества питания обучающихся МБОУ «СОШ №16 ЗМР РТ» на 2024/2025 учебный год			
№ п/п	Мероприятия	Дата проведения	Ответственные
1.	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2.	Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из многодетных семей и детей мобилизованных СВО	ежедневно	Сайфутдинов Р.Р. Бикмеаметова С.Г. Тимуршина Г.Г. Классные руководители
3.	Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)	ежедневно	Бракеражная комиссия
4.	Контроль соответствия реализуемых блюд по утвержденному меню	ежемесячно	Бикмеаметова С.Г. Магсумова А.В. Гибадуллина Р.Р.
5.	Контроль санитарно-технического содержания обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	ежемесячно	
6.	Контроль условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися	ежемесячно	
7.	Контроль наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	ежемесячно	
8.	Контроль объема и вида пищевых отходов после приема пищи обучающимися	ежемесячно	
9.	Контроль наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	ежемесячно	
10.	Контроль за удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд (в форме анкетирования обучающихся и родителей/законных представителей)	1 раз в четверть	
11.	Контроль качества информирования родителей и детей о здоровом питании	ежемесячно	
12.	Контроль качества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных норм в школьной столовой (с составлением акта)	ежемесячно	

Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся:

1. Проверка качества питания.
  - 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
  - 1.2. Готовность школьной столовой к работе в новом учебном году (наличие холодильного и технологического оборудования, ассортимент продукции).
  - 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
  - 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
  - 1.5. Проверка работы школьной столовой на соответствие продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленной документации.
  - 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
  - 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима, санитарно-эпидемиологической обстановки и мер по предотвращению распространения кароновирусной инфекции в школе.
  - 1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
  - 1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
  - 1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
  - 1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
  - 1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
  - 1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
  - 1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов.
  - 1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.
  - 2.1. 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.
  - 2.2. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
  - 2.3. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

- 2.4. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.5. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.
- 3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.
  - 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции (мед.книжка и наличие спецодежды, санпаспорт на машину...)
  - 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.
- 4. Контроль за выполнением условий государственного контракта.
  - 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
  - 4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по контракту.
  - 4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
  - 4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготовляемых из отечественного сырья.
  - 4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

## Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

А) ДА Б) НЕТ

В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) ДА Б) НЕТ

В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) ДА Б) НЕТ

4. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

А) НЕ НРАВИТСЯ

Б) НЕ УСПЕВАЕТЕ

В) ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

5. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

А) ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

Б) ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

В) 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

6. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

А) ДА Б) ИНОГДА НЕТ

7. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

А) ДА Б) НЕТ

8. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) ДА Б) НЕТ

В) НЕ ВСЕГДА

9. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

А) НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

Б) ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

В) ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

Г) ОСТЫВШАЯ ЕДА

Д) МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

Е) ИНОЕ \_

10. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) ДА Б) НЕТ

В) ИНОГДА

11. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

А) ДА Б) НЕТ

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ: \_\_\_\_\_

---

13. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

---

---