

Утверждаю  
Директор  
МБОУ «Свияжская СОШ ЗМР РТ»  
Н.А.Вавилова

**ПЛАН РАБОТЫ**  
**Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся**  
**на 2023 - 2024 учебный год**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Определение состава комиссии по контролю за организацией и качеством питания, определение состава группы общественного контроля. Составление плана и графика работы.	сентябрь	Председатель комиссии
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Классные руководители
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима, Контрольный завес готовых блюд	сентябрь	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. столовой,
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
10	Проверка качества готовой продукции. Соблюдение норм готовой продукции.	ноябрь	Члены комиссии
11	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Зав. столовой

12	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
13	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

## **Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся**

### **2. Проверка качества питания**

- 2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 2.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 2.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 2.4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 2.5. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 2.6. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 2.7. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 2.8. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.  
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 2.9. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 2.10. 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 мытья посуды.
- 3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.