

## ПЛАН РАБОТЫ комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2024 - 2025 учебный год

| № п/п | Наименование мероприятий   | Сроки 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 комиссии        |
| 3.    | Соблюдение графика работы школьной столовой  | в течение года   | Члены комиссии        |
| 4.    | Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно - эпидемиологическим нормам                     | раз в месяц      | Члены комиссии        |
| 5.    | Соблюдение норм питьевого режима   | в течение года   | Члены комиссии        |
| 6.    | Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены                                    | в течение года   | Члены комиссии        |
| 7.    | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.                    | в течение года   | Члены комиссии        |
| 8.    | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.                                    | в течение года   | Члены комиссии        |
| 9.    | Контроль за рационом питания.  | в течение года   | Члены комиссии        |
| 10.   | Контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд, отсутствие нарушений в приготовлении блюд | в течение года   | Члены комиссии        |
| 11.   | Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы                                      | декабрь<br>май   | Классные руководители |
| 12.   | Контроль за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся                                  | в течение года   | Члены комиссии        |
| 13.   | Анкетирование учащихся о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой  | в течение года   | Классные руководители |
| 14.   | Взятие проб готовой продукции общественной комиссии  | в течение года   | Члены комиссии        |

**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 ввешенного 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 каронавирусной 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.
  - 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

- 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.6. 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 водителя, 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, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

Приложение 1

**ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ**  
**по проведению родительского контроля в школьной столовой**  
(наименование образовательной организации)  
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии \_\_\_\_\_

Члены комиссии

В присутствии

составили настоящий проверочный лист о том, что « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г. в \_\_\_\_\_ смену, на \_\_\_\_\_ перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся. \_\_\_\_\_

| ВОПРОС  | Да | Нет |
|---|----|-----|
| Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации? |    |     |

|   |  |     |
|---|--|-----|
| Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)? |  |     |
| Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?   |  |     |
| Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?   |  |     |
| Все ли дети моют руки перед едой?   |  |     |
| Все ли дети едят сидя?  |  |     |
| Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?  |  |     |
| Есть ли замечания по чистоте посуды?  |  |     |
| Есть ли замечания по чистоте столов?  |  |     |
| Есть ли замечания к сервировке столов?  |  |     |
| Теплые ли блюда выдаются детям?   |  |     |
| Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?   |  |     |
| Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?  |  |     |
| Число детей, питающихся на данной перемене  |  | чел |
| Масса всех блюд на одного ребенка по меню   |  | г   |
| Общая масса несъеденной пищи  |  | кг  |
| Индекс несъедаемости  |  | %   |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица  
 общеобразовательной организации: \_\_\_\_\_

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - « »  
 \_\_\_\_ 202 г. (указывается дата).