

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение - средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза Н.Д. Дронова
с. Троицкого Моздокского муниципального района РСО-Алания

« утверждаю»
И.о. директора
МБОУ СОШ с. Троицкого
Кожанова Н.В.
« » 2025 г.

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
на 2025 - 2026 учебный год

№	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	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Соц. педагог
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	по графику	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. столовой, мед.работник.
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	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 школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии

12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Шеф-повар, мед.работник.
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
14	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

7. Проверка качества питания

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

8. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

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

9. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

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

10. Контроль за исполнением условий государственного контракта

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

10.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

10.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.

10.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.