

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Кривецкая средняя общеобразовательная школа»
Мантуровского района Курской области**

<p>«Рассмотрено» на педагогическом совете Председатель педагогического совета С.И.Пшеничных Протокол № 1 от « <u>31</u> » <u>августа</u> 2023г.</p>	<p>«Утверждено» Директор школы С.И.Пшеничных Приказ № _____ от « <u>31</u> » <u>августа</u> 2023г.</p>
---	--

ПЛАН РАБОТЫ

комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2023-2024 учебный год

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Рассмотрение и утверждение основного списка обучающихся, имеющих право на льготное питание	Январь – август, далее по мере поступления документов	Члены комиссии
2	Анализ документов, представленных родителями учеников, имеющих право на льготное питание	август	Члены комиссии
3	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	ежемесячно	Члены комиссии
4	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Члены комиссии
5	Контроль за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования	Раз в четверть	Члены комиссии
6	Организация просветительной работы: «Правильное питание»	Октябрь, апрель	Члены комиссии
7	Анкетирование учащихся и их родителей по анализу качества питания.	Февраль	Члены комиссии
8	Контроль за качеством питания	ежедневно	Члены комиссии
9	Проверка режима работы столовой	ежемесячно	Члены комиссии
10	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ежедневно	Члены комиссии

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 коронавирусной 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 мытью 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 мясopодуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.

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

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	

	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты	

	исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пицци?	
	А) нет	
	Б) да	