Приложение № 5

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ Краснокоротковской ОШ
_____М.В.Денисов

Приказ № 62/1 от 01.09.2026г

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
на 2026 - 2027 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	Председатель комиссии
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 поваром школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Члены комиссии
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	Председатель комиссии
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	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. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.

2.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.

2.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.

2.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.

2.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.

2.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.

2.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

2.11. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).

2.12. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.

2.13. 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 условие 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.

3.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

3.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

5. Контроль за исполнением условий государственного контракта

5.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

5.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

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

5.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготовляемых из отечественного сырья.

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