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	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	Ответственный за питание
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	Ответственный за питание
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

1. **Проверка качества питания**
   - 1.1.Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
   - 1.2.Готовность школьной столовой к работе в новом учебном году.
   - 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.Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
   - 1.6.Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
   - 1.7.Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
   - 1.8.Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
   - 1.9.Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
   - 1.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
   - 1.11. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
   - 1.12. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
   - 1.13. 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.
   - 3.2.Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.
4. **Контроль за исполнением условий государственного контракта**
   - 4.1.Контроль исполнения финансовых обязательств.
   - 4.2.Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
   - 4.3.Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
   - 4.4.Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготовляемых из отечественного сырья.
   - 4.5.Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.