

Согласовано и принято на заседании педагогического совета №1 от 01.08.2023 г.

Утверждаю: Директор МБОУ «Побединская СОШ»


Приказ от 15.08.2023 г. №



**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
в МБОУ «ПОБЕДИНСКАЯ СОШ»
на 2023 – 2024 учебный год**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащихся полноценным горячим питанием;
- обеспечить выполнение требований по нераспространению коронавирусной инфекции;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие медицинских книжек, опрятность, чистота одежды), выполнение требований по нераспространению коронавирусной инфекции. 2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей.	1 четверть
1. Организация и проведение опроса учащихся и их родителей (законных представителей) по улучшению работы столовой, выполнение требований по нераспространению коронавирусной инфекции. 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом. 3. Проведение анкетирования родителей (законных представителей) по вопросу введения второго горячего питания.	2 четверть
1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль). 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка поверхностей дезинфицирующими средствами).	3 четверть
1. Организация родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся (анкетирование родителей и детей). 2. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	4 четверть

**МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ В МБОУ «ПОБЕДИНСКАЯ СОШ»
на 2023 – 2024 учебный год**

1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.1	Документация поставщиков продуктов питания на право поставок продовольствия	При заключении договоров 1 раз в год	Директор	Договора
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Комиссия по приемке продуктов питания	Товарно-транспортные накладные, сертификаты, ветеринарные свидетельства. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки (доставки)	Каждой поступающей партии	Комиссия по приемке продуктов питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, в соответствии с утвержденным меню
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
3.1	Рацион питания	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты, ГОСты
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Завхоз. Повара	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Завхоз	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Завхоз	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
5.1	Условия труда. Производственная среда	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. График генеральных уборок помещений, утвержденный руководителем.

8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
8.1	Контингент обучающихся	Ежедневно	Завхоз. Медсестра	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, посещающих ГПД.
		1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	
8.2	Режим питания	Ежедневно	Завхоз. Педагог-организатор	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения
		1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Завхоз. Медсестра	Акты по проверке организации питания школьной комиссии
		1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	

