

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Асерховская средняя общеобразовательная школа Собинского района  
(МБОУ Асерховская СОШ)**

УТВЕРЖДАЮ  
директор  
МБОУ Асерховской СОШ  
\_\_\_\_\_/Н.А. Бусыгина  
11.11.2023г.

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

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Сроки исполнен</b>	<b>Ответственные</b>
<b>1.</b>	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	Сентябрь	Председатель комиссии
<b>2.</b>	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	В течение года	Члены комиссии
<b>3.</b>	Соблюдение графика работы столовой	В течение года	Члены комиссии
<b>4.</b>	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	Раз в месяц	Члены комиссии
<b>5.</b>	Соблюдение норм питьевого режима	В течение года	Члены комиссии
<b>6.</b>	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	В течение года	Зав. столовой, медработник
<b>7.</b>	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	В течение года	Члены комиссии
<b>8.</b>	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	В течение года	Члены комиссии
<b>9.</b>	Контроль за рационом питания.	В течение года	Члены комиссии
<b>10.</b>	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	В течение года	Члены комиссии

<b>11.</b>	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	Декабрь, май	Классные руководители
<b>12.</b>	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	В течение года	Члены комиссии
<b>13.</b>	Анкетирование учащихся о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	В течение года	Классные руководители
<b>14.</b>	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	В течение года	Члены комиссии

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Асерховская средняя общеобразовательная школа Собинского района  
(МБОУ Асерховская СОШ)**

УТВЕРЖДАЮ

директор

МБОУ Асерховской СОШ

\_\_\_\_\_/Н.А. Бусыгина

11.11.2023г.

**Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся  
в 2023-2024 учебном году**

**1. Проверка качества питания**

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной 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 буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина 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 и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 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 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 объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 4.2. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 4.3. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.