



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СОШ № 7
В.Ю.Малевская
приказ от 31.08.20 № 78

План работы комиссии по общественному контролю за организацией и качеством питания обучающихся МОУ СОШ № 7

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Формирование списка обучающихся, имеющих право на льготное питание	1 раз в квартал	Ответственный по питанию Классные руководители
2	Контроль определения контингента обучающихся и обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей	1 раз в квартал	Члены комиссии
3	Мониторинг охвата обучающихся горячим питанием по классам	1 раз в квартал	Ответственный по питанию Классные руководители
4	Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся	1 раз в квартал	Члены комиссии
5	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд. Санитарное состояние и содержание помещений и мытья посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам.	последний четверг месяца	Члены комиссии
6	Проверка наличия санитарных книжек сотрудников	август	Члены комиссии
7	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	август	Члены комиссии
8	Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	1 раз в месяц	Члены комиссии
9	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	Члены комиссии
10	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	1 раз в месяц	Члены комиссии
11	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты	в течение года	Члены комиссии
12	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	в течение года	Члены комиссии
13	Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)	еженедельно	Члены комиссии
14	Контроль организации питьевого режима	1 раз в месяц	Члены комиссии

15	Проверка состояния оборудования школьной столовой	1 раз в неделю	Члены комиссии
16	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	1 раз в неделю	Члены комиссии
17	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены. Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Члены комиссии
18	Контроль за рационом питания	в течение года	Члены комиссии
19	Контроль суточной пробы	ежедневно	Члены комиссии
20	Проверка качества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных норм в школьной столовой с обязательным составлением акта проверки	Последний четверг месяца	Члены комиссии
21	Контроль соблюдения графика работы столовой	1 раз в квартал	Члены комиссии
22	Анализ использования финансовых средств на питание обучающихся за учебный год	июнь	Члены комиссии
23	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил обучающимися	1 раз в четверть	Члены комиссии
24	Выполнение мероприятий по пропаганде и формированию культуры здорового питания среди обучающихся, их родителей	1 раз в четверть	Члены комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

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 условия 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 муниципального контракта

4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по муниципальному контракту.

4.3. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по муниципальному контракту.