

Приложение № 2 к приказу
«О создании комиссии по контролю
организации и качества питания обучающихся
в 2022 – 2023 учебном году»
от «30» августа 2022 года № 158

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на
2022 - 2023 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 бесплатное питание	сентябрь	Отв. лицо за ЕГИССО
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием буфета - раздаточной школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика приёма пищи учащимися	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 работниками пищеблока правил личной гигиены	в течение года	Медицинский работник
8	Контроль качества и безопасности поступающих готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на готовую продукцию.	в течение года	Члены комиссии
9	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
10	Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции	в течение года	Члены комиссии
11	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Медицинский работник
12	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Члены комиссии
13	Взятие проб готовой продукции	в течение года	Медицинский работник Члены комиссии
14	Контрольное взвешивание отпускаемой готовой продукции.	в течение года	Члены комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

Проверка качества питания:

- Проверка качества поставляемой готовой продукции.
- Готовность буфета - раздаточной к работе в новом учебном году.
- Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- Контрольное взвешивание отпускаемой готовой продукции.
- Проверка соответствия документации на готовую продукцию, поступающую на пищеблок.
- Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- Соблюдение санитарного состояния буфета - раздаточной, обеденного зала.
- Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- Проверка условий транспортировки и доставки готовой продукции.
- Контроль тары, используемой для доставки готовой продукции.

Контроль за исполнением условий государственного контракта (договора)

- Контроль исполнения финансовых обязательств.
- Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.