

Приложение № 2 к приказу  
«О создании комиссии по контролю  
организации и качества питания обучающихся  
в 2023 - 2024 учебном году» от «30» августа 2023 года № 249

**ПЛАН РАБОТЫ**  
**комиссии по контролю и организацией и качеством питания обучающихся**  
**на 2023 – 2024 учебный год**

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в буфет - раздаточной	август - 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 оказывающих услуги по организации школьного питания 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	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Медицинский работник
12	Взятие проб готовой продукции	в течение года	Медицинский работник Члены комиссии
13	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 в буфет-раздаточную.
- 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 бракеражного журнала 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 в буфет-раздаточной, маркировка.
- Проверка личных медицинских книжек сотрудников, оказывающих услуги по организации школьного питания, соблюдение правил личной гигиены, наличие журнала здоровья.
- Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения в буфет-раздаточной 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 качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 176382614773150070335747769939328150673109022312

Владелец Афанасьева Людмила Николаевна

Действителен с 19.04.2023 по 18.04.2024