

Приложение № 1 к приказу
«О создании комиссии по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся в 2026 - 2027
учебном году» № ____ от «01» сентября 2026 года

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю и организацией и качеством питания обучающихся
на 2026– 2027 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в буфет – раздаточной	сентябрь	Председатель комиссии
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на меры социальной защиты (поддержки) – предоставление бесплатного питания	сентябрь	Ответственное лицо за размещение информации в ГИС «ЕЦЦП»
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием буфета - раздаточной школы	октябрь, февраль	Члены комиссии
4	Соблюдение графика приёма пищи учащимися	ноябрь, март	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	декабрь, апрель	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	сентябрь, январь	Члены комиссии
7	Соблюдение работниками, оказывающими услуги по организации школьного питания правил личной гигиены	ежедневно	Медицинский работник
8	Контроль качества и безопасности поступающих готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на готовую продукцию.	октябрь, май	Члены комиссии
9	Контроль за рационом питания.	ноябрь, март	Члены комиссии
10	Проверка наличия меню, соответствие фактического питания утвержденному меню, выполнение норм раздачи готовой продукции	сентябрь, февраль	Члены комиссии
11	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Члены комиссии
12	Взятие проб готовой продукции	октябрь, январь	Члены комиссии
13	Контрольное взвешивание отпускаемой готовой продукции.	ноябрь, апрель	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 буфет-раздаточной

- 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 условие 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 312785006653143968851816314299382482766709872314

Владелец Афанасьева Людмила Николаевна

Действителен с 12.08.2026 по 12.08.2027