



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «СОШ№23»НПО

Л.Н.Беляева

**ПЛАН – ЗАДАНИЕ ПЛАН – ГРАФИК
РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
НА 2024 – 2025 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Основные направления деятельности комиссии:

1. Оказывает содействие администрации школы в организации питания
2. Осуществляет контроль:
 - За организацией здорового питания;
 - За организацией обслуживания обучающихся горячим питанием;
 - За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
 - За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
 - За качеством готовой продукции;
 - За санитарным состоянием пищеблока и посуды;
 - За соблюдением графика работы столовой и буфета;
 - За обогащением рациона питания микронутриентами;
 - За организацией питьевого режима.
3. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
4. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
5. Привлекает родительскую общественность школы к организации и контролю за питанием.

№ п/п	Направления работы	Сроки
1.	<p>Проверка организации питания. (Соблюдение графика работы столовой, графика дежурства учителей, приказ об организации обучающихся, списки детей, нуждающихся в бесплатном питании, документы, подтверждающие статус семьи)</p> <p>Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции).</p>	23.09.2024г.
2.	<p>1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой.</p> <p>2. Проверка качества готовой продукции. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.</p>	21.10.2024г.
3.	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.	25.11.2024г.
4.	Суточная проба. Качество готовой продукции. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.	16.12.2024г.
5.	Проверка соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Контроль за качеством питания. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.	14.01.2025г.
6.	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	18.02.2025г.
7.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.	18.03.2025г.
8.	<p>Суточная проба. Качество готовой продукции.</p> <p>Соответствие меню и накладных в книге учета продуктов и бракеражном журнале.</p>	22.04.2025г.

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, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, 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 мытью 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 выполнением условий государственного контракта

- 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.