



УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «СОШ №23» НГО
Л.Н.Беляева

**ПЛАН – ЗАДАНИЕ ПЛАН – ГРАФИК
РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
НА 2023 – 2024 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> | 23.09.2023г. |
| 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> | 20.10.2023г. |
| 3. | Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции. | 25.11.2023г. |
| 4. | Суточная проба. Качество готовой продукции. Контроль за организацией приема пищи обучающимися. | 16.12.2023г. |
| 5. | Проверка соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Контроль за качеством питания. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка. | 12.01.2023г. |
| 6. | Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции. | 16.02.2023г. |
| 7. | Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды. | 16.03.2023г. |
| 8. | <p>Суточная проба. Качество готовой продукции.</p> <p>Соответствие меню и накладных в книге учета продуктов и бракеражном журнале.</p> | 19.04.2023г. |

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 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 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.