

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НИЖНЕКУЧУКСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
БЛАГОВЕЩЕНСКОГО РАЙОНА АЛТАЙСКОГО КРАЯ

ПРИКАЗ
с.Нижний Кучук

от 30.08.2022

№ 78 в

«Об утверждении Плана работы комиссии»

На основании решения Педагогического совета МБОУ «Нижнекучукская СОШ» (протокол №1 от 30.08.2022 года)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «Нижнекучукская СОШ» (приложение 1).
2. Разместить План работы комиссии по контролю за организацией качеством питания обучающихся на официальном сайте МБОУ «Нижнекучукская СОШ».
3. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора по воспитательной работе Солопову А.Ю.

Директор школы  Т.Н.Полынцева



**План работы
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся в МБОУ «Нижекучукская СОШ»**

| № | Наименование мероприятий | Сроки исполнения | Ответственный |
|----|---|------------------|-----------------------|
| 1. | Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдения санитарно-гигиенических норм в школьной столовой | сентябрь | Солопова А.Ю. |
| 2. | Формирование списка учащихся, имеющих право на бесплатное и льготное питание | Сентябрь | Соколова С.В. |
| 3. | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока в столовой | В течение года | Члены комиссии |
| 4. | Соблюдение графика работы столовой | В течение года | Члены комиссии |
| 5. | Санитарное состояние и содержание помещений, мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим Нормам | В течение года | Члены комиссии |
| 6. | Соблюдение норм питьевого режима | В течение года | Члены комиссии |
| 7. | Соблюдение поваром школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены | В течение года | Члены комиссии |
| 8. | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительных документов на продукты. | В течение года | Члены комиссии |
| 9. | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом. | В течение года | Члены комиссии |
| 10 | Контроль за рационом питания. | В течение года | Члены комиссии |
| 11 | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд | в течение года | Члены комиссии |
| 12 | Наличие технологических карт и их соблюдение | в течение года | Члены комиссии |
| 13 | Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы | декабрь май | Классные руководители |
| 14 | Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд | в течение года | Члены комиссии |
| 15 | Беседы с учащимися о качестве | в течение | Классные |

| | | | |
|----|--|-------------------|-------------------|
| | приготовления блюд поварами школьной столовой | года | руководители |
| 16 | Взятие проб готовой продукции общественной комиссии | в течение года | Члены комиссии |

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества питания

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность столовой к работе в новом учебном .
- 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.
- 1.6. 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
- 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 исполнением 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, изготовляемых из отечественного сырья.
- 4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.