



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ №23»
Н.Н. Труфанова
Приказ от 31.08.2023 № 165

План контроля
за организацией и качеством питания с участием родителей
МБОУ «СОШ №23»
на 2023-2024 учебный год

| Сроки | Мероприятие | Ответственные | Где отражаются результаты контроля |
|--|---|--|------------------------------------|
| <i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i> | | | |
| Август | Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников | Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания | Приказы |
| | Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги. При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. | Акт |

| | | | |
|-----------------|--|---|---------------------------|
| | Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Договора: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | Запись в журнале |
| С 01.09.2023 | Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | Справка |
| Ежедневно | Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | Запись в журнале |
| | Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | Запись в журнале контроля |

| Сроки | Мероприятие | Ответственные | |
|----------------|---|---|------------------------------|
| | Проверка соблюдения графика работы столовой. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | Акт |
| Ежедневно | Размещение меню в папке Food на сайте автоматизированного мониторинга, а также меню во вкладке и фото блюд наш кольном сайте | Ответственный за размещение | результаты мониторинга СД |
| Ежедневно | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | |
| Ежедневно | Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. | Ответственные сотрудники за организацию питания, / члены комиссии | Запись в бракеражном журнале |
| 1 раз в неделю | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | Справка |

| | | | |
|----------------------------|--|---|-------------------------------------|
| Ежедневно | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | Акт комиссии родительского контроля |
| По мере необходимости | Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | Акт |
| В начале каждого полугодия | Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | СД |
| 1 раз в месяц | Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | Запись в журнал |
| | Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а | | Акт комиссии родительского контроля |

| | | |
|--|--|--|
| также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков | | |
|--|--|--|

| | | |
|--|---|---------|
| Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | Справка |
|--|---|---------|

Методическое обеспечение

| | | | |
|-----------|---|---|----------------------|
| Постоянно | Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | Курсы, семинары |
| | Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | Доклады |
| | Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по | Ответственные сотрудники за организацию питания члены комиссии | Анкетирование, опрос |

| | | | |
|---|--|---|--------------------|
| | организации питания в школе. | | |
| Конец учебного года. | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | СД |
| <i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i> | | | |
| Ежедневно | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений) | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | Справка |
| По необходимости | Эстетическое оформление зала столовой, замена устаревшего оборудования | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | |
| | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | Докладная |
| <i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i> | | | |
| В течение учебного года | Проведение классных часов по темам организации правильного питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | Посещение, справка |

| | | | |
|--------------------|---|---|-------------------|
| Декабрь, апрель | Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | Результаты опроса |
| | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | Презентация |