

Утверждаю
Директор школы Л.С.Батюта
Приказ от 12.08.2022 №65

**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
в МБОУ МАЙСКАЯ СОШ
на 2022 – 2023 учебный год**

**Система организации питания в школе ставит перед собой
следующие задачи:**

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды); . Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей	1 четверть
. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой; . Входной производственный контроль при закладке продуктов	2 четверть
. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); . Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	3 четверть
. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом; . Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	4 четверть

**ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ в МБОУ МАЙСКАЯ СОШ
на 2022 – 2023 учебный год**

1.1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблока продовольственного сырья и пищевых продуктов

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля
1.1	Документация КШП на право поставок продовольствия	При заключении договоров 1 раз в год
1.2	Сопроводительная	Каждой

	документация на пищевые продукты	поступающей партии
1.3	Условия транспортировки	Каждой поступающей партии

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно
2.3	Суточная проба	Ежедневно

3. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации. Ведение документации по организации бесплатного	1 раз в 6 месяцев

	питания	
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия
3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля
--------------	------------------------	-------------------------------

5.1	Условия труда. Производственная среда	Ежедневно
-----	---	-----------

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Ежедневно
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно
7.2	Санитарно- противоэпидемический режим	1 раз в неделю

--	--	--

8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля
8.1	Контингент обучающихся	Ежедневно
8.2	Режим питания	Ежедневно
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно
8.4	Организация бесплатного питания 1-4 кл.	Ежедневно