

**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ  
ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ  
в МБОУ ЕСШ №1 им. М.В. Ломоносова на 2024 – 2025 уч. 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	ОТВЕТСТВЕННЫЙ
1	Проверка исправности технологического оборудования пищеблока.	ежемесячно	Заместитель директора по АХЧ Артамонова Е.В.
2	Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой и буфета.	октябрь, февраль	Антонова А.А., классные руководители
3	Проверка соблюдения графика работы столовой.	постоянно	Назарова Т.А.
4	Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль).	ежедневно	Назарова Т.А., бракеражная комиссия
5	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.	1 раз в четверть	Назарова Т.А., Антонова А.А.
6	Входной производственный контроль при закладке продуктов.	1 раз в четверть	Назарова Т.А., Моисеенко М.М.
7	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	постоянно	Назарова Т.А., Моисеенко М.М.
8	Проверка правильности расчета за питание.	1 раз в четверть	Антонова А.А. Широкова Л.А.
9	Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками	сентябрь, постоянно	Назарова Т.А., Моисеенко М.М.

	пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды).		
10	Проверка качества готовой продукции.	по графику	Назарова Т.А., Моисеенко М.М.

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Елизовская общеобразовательная школа №1 им. М.В.Ломоносова»**

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор

\_\_\_\_\_ Назарова Т.А.

**ПРОГРАММА  
ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
2024 – 2025 УЧЕБНЫЙ ГОД**

п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1	Документация на право поставок продовольствия	При заключении договоров 1 раз в год	Назарова Т.А.	Договора с поставляющим и компаниями
2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
3	Условия транспортировки	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<b>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованны

	производственным мощностям пищеблока			й с Центром Гигиены Федеральной службой в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Камчатскому краю
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Бракеражный журнал готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции

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

п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с СанПин Ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологичес

			питания	кое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок

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

п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима

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

п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
5.1	Условия труда. Производственная среда	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

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

п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

**7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке**

п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания

7.2	Санитарно-противо-Эпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Журнал контроля качества мытья посуды. Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральных уборок помещений, утвержденный руководством
-----	---------------------------------------	----------------	---	---

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

п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
8.1	Контингент обучающихся	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи (многодетная, социально-незащищенная)
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Акты по проверке организации питания школьной комиссии