



**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
в МКОУ Речниковской СОШ
на 2026 – 2027 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
1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды); 2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей	1 четверть
1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой; 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов	2 четверть
1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	3 четверть
1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом; 2. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	4 четверть

ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В

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

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.1	Документация КШП на право поставок продовольствия	При заключении договоров 1 раз в год	директор	Договор с КШП
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с ЦГСЭН
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры	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

	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УР	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры	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. Медсестры	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. Зам. директора по УР	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. Зам. директора по УР	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
-------	-----------------	------------------------	---------------------------	------------------------------

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. Зам. директора по УР	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УР	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-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УР	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. 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. Медсестры	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. Медсестры	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры	Акты по проверке организации питания школьной комиссии