

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10 г. ОРЛА**



ПЛАН

работы общественной комиссии по контролю
за организацией и качеством питания на 2023-2024 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Объект и предмет контроля	Показатели контроля	Кратность контроля	Учётная документа ция	Форма контроля	Ответст венный
1. Совершенствование организации питания учащихся							
1.	Создание комиссии по контролю за организацией питания, утверждение положения о комиссии и плана работы			1 раз в год	Приказ, положение, план		Директор
2.	Создание благоприятных условий для организации рационального питания учащихся	Пищеблок Обеденный зал		август	Акт готовности к новому учебному году	Визуальный	Все члены комиссии по организации питания
3.	Составление графика работы столовой и буфета			август	Утверждённый график работы столовой	Расчётно-документальный	Зав. производством
4.	Рациональное использование средств, выделенных на питание учащихся	ПФХД ОУ		1 раз в квартал	Отчёты по питанию	Расчётно-документальный	
5.	Контроль за приёмом пищи обучающихся, режима питания и гигиены приёма пищи			ежемесячно	Справки, график приёма пищи, схемы посадки учащихся	Визуальный	Классный руководитель

6.	Проведение опроса о качестве готовой продукции			сентябрь, апрель		Анкетирование	
7.	Осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний и ОРВИ – контроль допуска сотрудников пищеблока		Медицинские книжки сотрудников пищеблока, журнал осмотра сотрудников, инструкции	ежедневно		Визуальный	Медсестра
8.	О случаях появления в школе пищевых отравлений и О.К.И. среди учащихся и персонала информировать территориальные центры Роспотребнадзора			по мере необходимости			Директор

2. Входящий и выходной контроль

1.	Проверка качества поступающих на пищеблок продуктов, соблюдение правил хранения, соблюдение сроков реализации и наличие необходимой документации Проверка условий транспортировки продуктов питания, сопроводительной документации	Сертификат соответствия Санитарно-эпидемиологическое заключение Накладные Маркировка Автотранспорт ассортимент	Бракеражный журнал сырой продукции Акт проверки транспортного средства Акт	1 раз в месяц	Все члены комиссии	Документальная Органолептический Визуальный Документальная Визуальная	
2.	Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешённому списку,	Наличие сопроводительной документации, наличие ценника,	Акт	1 раз в четверть	Все члены комиссии		Справка

	исполнение сроков реализации и условий хранения, наличие правильно оформленных ценников	соблюдение условий хранения	Температурный режим	1 раз в месяц	Все члены комиссии	Инструментальный	Журнал температурного режима
3.	Проверка холодильного оборудования	Холодильный режим	акт	1 раз в четверть	Все члены комиссии		акт
4.	Проверка санитарного состояния пищеблока						
5.	Проверка качества готовой продукции и соблюдения температурного режима отпуска готовых блюд	Готовая продукция	Бракеражный журнал готовой продукции	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия		Органолептический и Визуальный
6.	Контроль за целевым использованием продуктов питания		Бракеражный журнал	1 раз в месяц	Все члены комиссии		
7.	Контроль за выполнением графика поставок продуктов			1 раз в четверть	Все члены комиссии		
8.	Контроль за своевременным прохождением медицинского осмотра сотрудников пищеблока	Медицинские книжки	Акт	1 раз в полугодие			Документальный
9.	Соблюдение технологических процессов при приготовлении пищи	Технологические карты	Справка	1 раз в месяц	Медсестра		Документальный Визуальный
10.	Оценка готовой продукции на основе органолептических свойств		Бракеражный журнал готовой продукции	1 раз в месяц	Медсестра	акт	Органолептический
11.	Отбор и хранение суточной пробы	Рацион питания		1 раз в месяц	Медсестра		
12.	Контроль нормативно-технической и	Технологические карты	Акт	1 раз в полугодие	...		

	технологической документации пищеблока	Меню-раскладка Технологические карты Меню	Акт	1 раз в месяц	...	Документальный Инструментальный
13.	Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд		Акт	1 раз в месяц	...	Документальный Инструментальный
14.	Контрольная проверка пищеблока Проверка норм раздачи готовой продукции (контрольное взвешивание)	Меню	Акт комплексной проверки	1 раз в месяц	Все члены комиссии	Расчётно-документальная
15.	Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке	Помещения пищеблока	Акт	1 раз в неделю		
16.	Контроль за соблюдением правил гигиены работников в период карантина	Помещения пищеблока		ежедневно	...	
17.	Проверка теплового оборудования Проверка технологического и холодильного оборудования Проверка соблюдения сроков реализации и условий хранения готовой продукции	Оборудование	Журнал температурного режима Маркировка по цехам	1 раз в полугодие 1 раз в месяц Ежедневно	Все члены комиссии	
18.	Проведение лабораторных и инструментальных исследований	Различные блюда, объекты производственного окружения, руки, спецодежда		По плану Роспотребнадзора		