

П Л А Н
работы комиссии по контролю организации
и качества питания обучающихся
в МАОУ СОШ № 44 на 2023 – 2024 учебный год.

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственный	Отметка о выполнении
1.	Знакомство с нормативными документами по организации питания в школьных столовых	ответственный по питанию	по мере поступления	
2.	Оформление и обновление информационного стенда по организации питания школьников	ответственный по питанию, заведующая производством	по мере поступления	
3.	Рассмотрение и утверждение документов на бесплатное питание детей, издание приказов	по мере поступления документов	ответственный за питание, директор ОУ	
4.	Проверка двухнедельного меню.	сентябрь	медсестра	
5.	Контроль процента охвата питания	ежемесячно	ответственный за питание медсестра	
6.	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	ежемесячно	ответственный за питание медсестра	
7.	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	ежедневно	ответственный за питание медсестра	
8.	Организация просветительской работы с детьми и родителями.	сентябрь, апрель	медсестра, ответственный за питание, кл.руководител и	
9.	Анкетирование учащихся по вопросам питания.	октябрь	ответственный за питание	
10.	Анкетирование родителей по вопросам питания.	апрель	ответственный за питание	
11.	Контроль за качеством питания.	ежедневно	зав. производством ответственный за питание, медсестра,	
12.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в четверть	ответственный за питание, медсестра	
13.	Соблюдение личной гигиены учащихся	1 раз в	ответственный	

	перед приемом пищи	четверть	за питание, медсестра	
14.	Проверка санитарного состояния обеденного зала	октябрь, январь	ответственный за питание, медсестра, зам.по АХЧ	
15.	Проверка состояния обеденных зон	октябрь, январь	ответственный за питание, зам.по АХЧ	
16.	Контроль за технологическим процессом приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов	декабрь, апрель	ответственный за питание, медсестра	
17.	Проверка условий транспортировки и хранения поставленной продукции	ноябрь, февраль	ответственный за питание, медсестра	
18.	соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь)	октябрь, март	ответственный за питание, заместитель директора по АХЧ	
19.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	сентябрь, февраль	ответственный за питание, медсестра	
20.	ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день	ежемесячно	члены комиссии	
21.	документация поставщика на право поставок продовольствия	ежемесячно	члены комиссии	
22.	сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение)	ежемесячно	члены комиссии	
23.	учетно-отчетная документация (наличие и ведение: – бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, – журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, – журнал ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, – примерное 2-х-недельное меню, – сборники рецептур, технологические карты)	ежемесячно	члены комиссии	