

УТВЕРЖДАЮ
директор МКОУ
«Новочиркейская СОШ №1»
У.И. Галжиева
02.09.2024 г.

ПЛАН
работы общественного контроля за организацией и качеством питания
в МКОУ «Новочиркейская СОШ №1» на 2024 – 2025 учебный год

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- обеспечить выполнение требований по нераспространению кароновирусной инфекции;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
<ol style="list-style-type: none">1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды), выполнение требований по нераспространению кароновирусной инфекции;2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей	1 триместр
<ol style="list-style-type: none">1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой, выполнение требований по нераспространению кароновирусной инфекции;2. Входной производственный контроль при закладке продуктов. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	2 триместр
<ol style="list-style-type: none">1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль);2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	3 триместр

**ПРОГРАММА
ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В МКОУ «Новочиркейская СОШ №1»
на 2024 – 2025 учебный год**

**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 ООО «Универмаг» на право поставок продовольствия	При заключении договоров 1 раз в год	директор	Договор с ООО «Универмаг»
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
3.2	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	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и	Сертификат соответствия и санитарно-

потоками чистой и грязной посуды		качеством питания. Медсестры	эпидемиологическое заключение на пищеблок
----------------------------------	--	---------------------------------	---

4. КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ УСЛОВИЙ И СРОКОВ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ (СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ИКУЛИНАРНОЙ 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
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	Ежедневно	Комиссия по контролю за	Визуальный контроль

	помещения и их оборудование		организацией и качеством питания. Зам. директора по УР	
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