

Харитоновская СОШ

филиал МБОУ « Глубоковская СОШ Завьяловского района» им. Героя Советского Союза Г.Ф. Андреева

УТВЕРЖДАЮ  
Приказ № 10 от 30.08.2024.

Директор школы *М.А. Шнелъ* М.А. Шнелъ

**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО И РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ**

**В Харитоновской СОШ**

**филиале МБОУ « Глубоковская СОШ Завьяловского района» им. Героя Советского Союза Г.Ф. Андреева  
на 2024 – 2025 учебный год**

**Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:**

- обеспечить учащихся полноценным горячим питанием;
- 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.

<b>НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ</b>	<b>СРОКИ</b>
1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды); 2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика приема пищи обучающимися школы 3. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	1 четверть
1. Входной производственный контроль при закладке продуктов 2. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока	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 Харитоновской СОШ  
филиале МБОУ «Глубоковская СОШ Завьяловского района» им. Героя Советского Союза Г.Ф. Андреева  
на 2024 – 2025 учебный год**

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

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
1.1	Документация на право поставок продовольствия	При заключении договоров 1 раз в год	директор	Договор
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**

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
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	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

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

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
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**

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. руководителя филиала по ВР	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. руководителя филиала по ВР	Визуальный контроль

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

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. руководителя филиала по ВР	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. руководителя филиала по ВР	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды.. График генеральных уборок помещений, утвержденный руководством

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

<b>№ п/п</b>	<b>Объект контроля</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетно-отчетная документация</b>
8.1	Контингент обучающихся	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. руководителя филиала по ВР	Приказ об организации питания обучающихся.

### 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 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. руководителя филиала по ВР	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции

### 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. руководителя филиала по ВР	Журнал температурного режима

8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. руководителя филиала по ВР	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. руководителя филиала по ВР	Акты по проверке организации питания школьной комиссии