

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №8 г.Беслан

Утверждено
приказом директора ГБОУ СОШ №8 г.Беслан
от 01.09.2022г. № 1

План
работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в ГБОУ
СОШ №8 г.Беслан на 2022-2023 учебный год

Сроки	Мероприятие	Ответственные
<i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i>		
Сентябрь (1 неделя)	Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль проведения мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии .
Сентябрь (1 неделя)	Согласование системы взаимодействия с поставщиками продуктов	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
Сентябрь (1 неделя)	Контроль подготовки и оборудования мест (на пищеблоке и/или в обеденном зале) к буфетному обслуживанию за плату.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
Сентябрь (1 неделя)	Контроль организации проведения технического обслуживания технологического и холодильного оборудования пищеблока;	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
Сентябрь (1 неделя)	При необходимости, контроль доукомплектования пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
Сентябрь (1 неделя)	Контроль обеспечения работников пищеблока требованиям: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
Сентябрь (1-2 недели)	Формирование списка учащихся на предоставление бесплатного горячего питания. (на основании предоставленных документов).	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль предоставления сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания или их копиями.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала	Ответств. за орга-

	бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала здоровья, Журнала учета температурного режима холодильного оборудов-я).	низац. питания, члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой и буфета.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль ведения журнала учёта выданных завтраков и обедов.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
Ежедневно	Заказ продуктов питания. Объем услуг, указываемых в Заявках, определять с учетом анализа фактической посещаемости объектов Заказчика за истекший период, сведений о предстоящем плановом отсутствии обучающихся, иных сведений.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль отбора и хранения суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с сан-эпид. требованиями.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
Ежедневно	Осуществление контроля соблюдения условий Договоров и соответствие оказываемых Услуг требованиям настоящих Договоров, в том числе контроль объема, качества и сроков оказания	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
Ежедневно.	Контроль рациона питания учащихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Единому 10-дневному меню.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
В конце каждого месяца.	Контроль оформления отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с настоящим Договором.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
По мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
1 неделя каждого месяца.	Своевременно принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с Договором	Ответств. за организац. питания, члены комиссии . Бухгалтерия.
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
Ежедневно.	Контроль осуществления сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказан. услуг по организации питания, в соответствии с треб-ми санитарного законодательства. (В целях исключен. возможности загнивания и разложения отходов, срок хранения в холодное время года (при темп. +5° и	Ответств. за организац. питания, члены комиссии

	ниже) должен быть не более 3-х суток, в теплое время (при плюсовой темп. свыше +5°) не более одних суток (ежедневный вывоз)).	
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящ. технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информац. заносится в «Журнал учета темпер-го режима холодильного оборуд-я»).	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
Ежедневно.	Контроль доставки пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использован. специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль массы порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовлен. пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения сроков годности, температурно влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие сан-эпид. при хранении, продукции, в т.ч. скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарн. продукции и полуфабр-в.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль нахождения готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовлен., либо в изотермической таре (термосах) - в течен. времени, обеспечивающего поддержан. температуры не ниже темп-ры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывш. ниже темп-ры раздачи.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
В начале учебного года.	Контроль обеспечения поверки и клеймения весового оборудования пищеблока.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
1 раз в месяц.	Осуществлять контроль исполнения Договора с привлечением представителей уполномоченных контролирующих органов и организаций (Управляющего совета Школы, независимых экспертов). Лица, осуществляющ. проверку на пищеблоке, должны со-	Ответств. за организац. питания, члены комиссии

	блюдовать требован. санитарного законодательства РФ	
1 раз в месяц.	Заседан. школьной комиссии по питанию с приглашением кл. рук-лей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение санитарно-гигиенических требов-й.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
<i>Методическое обеспечение</i>		
1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
Конец учебного года.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания услуг по организации питания в школе.	Ответственные за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
<i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль рационального расходования ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло- снабжения).	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
По необходимости.	Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактич. и истребительные), дезинфекционн. меропр-я.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i>		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведен. анкетирования среди учащихся 2-11 кл. по вопросам качества и организации питания в школе.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответств. за организац. питания, члены комиссии