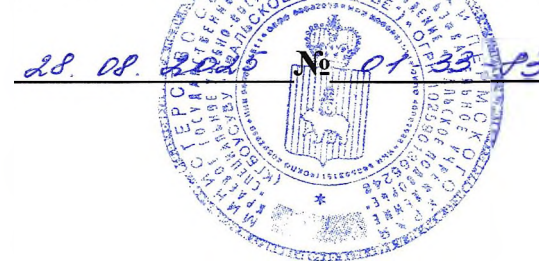


Приложение № 3 к Приказу
КГБОУСУВУ «Уральское подворье»



**План работы
комиссии по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся в КГБОУСУВУ «Уральское подворье»
на 2025-2026 учебный год.**

Сроки мероприятий	Мероприятие	Ответственные
Сентябрь	Издание и актуализация приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания
Сентябрь	Комиссионная приемка готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности оборудования пищеблоков. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка). Проверка документации пищеблоков.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Сентябрь	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания, используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Сентябрь	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Сентябрь	Контроль за соответствием работников пищеблока: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация, наличие необходимых профилактических прививок, результатов ОКИ-скрин.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Ответственные сотрудники за организацию 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)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

Сроки мероприятий	Мероприятие	Ответственные
Ежедневно	Контроль за предоставлением 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 школьного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

Сроки мероприятий	Мероприятие	Ответственные
Ежедневно.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно.	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований санитарного законодательства к оборудованию, инвентарю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в неделю.	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна	Ответственные

	соответствовать массе порции, указанной в утвержденном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно- влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно- эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: - Охват обучающихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<i>Методическое обеспечение</i>		
1 раз в месяц.	Организация консультаций для воспитателей по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Конец учебного года.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Ответственные сотрудники за организацию 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 сотрудники за организацию питания, члены комиссии

<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i>		
Один раз в учебный год	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Один раз в четверть	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в полугодие	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии