

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «СОШ №79» г. Перми
В.Р. Веселухина

План работы общественной комиссии по контролю организации и качества питания в МАОУ «СОШ № 79» г.Перми на 2023-24 уч. год.

№	Мероприятие	Дата	Форма контроля
1.	- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню процесс накрывания и приема пищи обучающимися; -объем и вид пищевых отходов после приема пищи;	сентябрь	Выход комиссии и акт по итогам проверки
2.	-санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, приборов, наличие салфеток и т.п.; -условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; -наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;	октябрь	Выход комиссии и акт по итогам проверки Отчет о работе комиссии на Управляющем совете
3.	-наличие лабораторно инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд; -ведение журнала бракеража готовой продукции и другой документации на пищеблоке; - отсутствие запрещенных для <u>детского питания продуктов в основном и дополнительном меню ассортиментном перечне</u> ; -питьевой режим;	ноябрь	Выход комиссии и акт по итогам проверки

4	<p>-вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей; - информирование родителей и детей о здоровом питании; - сопроводительная документация на пищевые продукты, товарно - транспортные накладные; - журнал бракеража сырой продукции;</p> <p>-Качество готовой продукции, журнал бракеража готовой продукции.</p>	декабрь	Выход комиссии и акт по итогам проверки Отчет о работе комиссии на Управляющем совете
5	<p>-режим питания;</p> <p>-гигиена приема пищи; -качество мытья столовой посуды, приборов -проведение проверки, соответствия рациона питания 10-дневного меню, целевого использования продуктов.</p> <p>-постоянный контроль заказа питания, сверка с журналами присутствующих учащихся.</p>	январь	Выход комиссии и акт по итогам проверки
6	<p>контроль соблюдения графика работы столовой; -контроль соблюдения графика питания обучающихся;</p> <p>-проверка санитарнотехнического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды; -проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов;</p>	февраль	Выход комиссии и акт по итогам проверки

7	<p>-контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды);-проверка соблюдения графика работы школьной столовой, графика дежурства учителей; -анкетирование учащихся о качестве приготовления блюд поварами столовой; -взятие проб готовой продукциио бщественной комиссии;</p>	март	Выход комиссии и акт по итогам проверки Отчет о работе комиссии на Управляющем совете
8	<p>контрольное взвешивание отпускаемой продукции; - проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок; - соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд; -проверка наличия необходимой информации на стенде столовой; -контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденногозала, обслуживание, самообслуживание);</p>	апрель	Выход комиссии и акт по итогам проверки
9	<p>Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу; проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения</p>	май	Выход комиссии и акт по итогам проверки Отчет о работе комиссии на Управляющем совете

	продуктов, наличие правильно оформленных ценников; -проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции;		
--	--	--	--