

УТВЕРЖДАЮ  
ДИРЕКТОР МАОУ «СОШ № 79» г. Перми

В.Р. Веселухина

План работы комиссии административного контроля за качеством и организацией питания в МАОУ «СОШ № 79» г. Перми на 2023-24 уч.год

№	Мероприятие	Дата	Форма контроля
1	контроль эстетического и санитарного состояния санитарной зоны (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), антисептиков, санитарное состояние); - контроль процесса накрывания и приема пищи (накрывание сотрудниками организатора питания за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока, уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала); - соблюдение рациона питания (наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню, фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале, отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании); - обеспечение питьевого режима; - полнота и своевременность заполнения документации (гигиенический журнал сотрудников, журнал учета температурного режима	Сентябрь	Выход Комиссии и акт по итогам проверки

	холодильного оборудования);		
2.	<p>-прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья (наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов, наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов);</p> <p>- проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора(имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний);</p> <p>-кадровое обеспечение пищеблока (наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока, прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год);</p> <p>- обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении (наличие стенда по организации питания, размещение фактического меню ежедневно в течение четверти);</p>	октябрь	Выход комиссии и акт по итогам проверки
3.	- изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания (анкетирование родителей и учащихся, итоги анкетирования);	ноябрь	Выход комиссии и акт по итогам проверки

<ul style="list-style-type: none"><li>- контроль эстетического и санитарного состояния(раздача закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние);</li><li>- контроль процесса накрывания и приема пищи(выдача порций одинакового размера, наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися);</li><li>- соблюдение рациона питания(наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании, блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного - дневного меню);</li><li>- обеспечение питьевого режима(обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня, обеспечение достаточного количества чистой посуды);</li><li>- полнота и своевременность заполнения документации(журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях);</li><li>- прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья(хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов ,до окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов);</li><li>- проведение лабораторных</li></ul>		
---	--	--

	<p>проверок учреждениями Роспотребнадзора(имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований);</p>		
4.	<p>- контроль эстетического и санитарного состояния(тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие, приборы из нержавеющей стали чистые, сухие);</p> <p>- контроль процесса накрывания и приема пищи(уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала, продолжительность перемен для приема пищи 20 мин);</p> <p>- соблюдение рациона питания(отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании ,бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте -выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция);</p> <p>-полнота и своевременность заполнения документации(журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, проведение дополнительной витаминизации, журнал контроля закладки продуктов);</p> <p>-прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья(контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации, заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально);</p>	декабрь	Выход комиссии и акт по итогам проверки

<p><b>5.</b></p>	<p>-соблюдение рациона питания(объем и вид пищевых отходов после приема пищи, наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню);  -обеспечение питьевого режима(имеются документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков);  - полнота и своевременность заполнения документации(журнал контроля закладки продуктов, журнал контроля работы рециркулятора, журнал контроля проведения генеральных уборок);  - прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья(заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально);</p>	<p><b>январь</b></p>	<p>Выход комиссии и акт по итогам проверки</p>
<p><b>б.</b></p>	<p>- контроль эстетического и санитарного состояния санитарной зоны (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), антисептиков, санитарное состояние);  - контроль процесса накрывания и приема пищи (накрывание сотрудниками организатора питания за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока, уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала);  - соблюдение рациона питания (наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню, фактическое меню на текущую дату согласовано</p>	<p><b>февраль</b></p>	<p>Выход комиссии и акт по итогам проверки</p>

	<p>руководителем, вывешено в обеденном зале, отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечение питьевого режима;</li> <li>- полнота и своевременность заполнения документации(гигиенический журнал сотрудников, журнал учета температурного режима холодильного оборудования);</li> </ul>		
7.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ - контроль эстетического и санитарного состояния санитарной зоны (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), антисептиков, санитарное состояние);</li> <li>✓ - контроль процесса накрывания и приема пищи (накрывание сотрудниками организатора питания за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока, уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала);</li> <li>✓ - соблюдение рациона питания (наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню, фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале, отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании);</li> <li>✓ - обеспечение питьевого режима;</li> <li>- полнота и своевременность заполнения документации(гигиенический журнал сотрудников, журнал учета температурного режима холодильного оборудования);</li> </ul>	март	Выход комиссии и акт по итогам проверки
8.	- изучение удовлетворенности	апрель	Выход комиссии

<p>качеством предоставляемой услуги по организации питания (анкетирование родителей и учащихся, итоги анкетирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль эстетического и санитарного состояния(раздача закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние);</li> <li>- контроль процесса накрывания и приема пищи(выдача порций одинакового размера, наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися);</li> <li>- соблюдение рациона питания(наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании, блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного - дневного меню);</li> <li>- обеспечение питьевого режима(обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня, обеспечение достаточного количества чистой посуды);</li> <li>- полнота и своевременность заполнения документации(журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях);</li> <li>- прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья(хранение сопроводительных документов до</li> </ul>		<p>и акт по итогам проверки</p>
--	--	---------------------------------

	<p>полной реализации продуктов ,до окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов);</p> <p>- проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора(имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований);</p>		
9.	<p>- контроль эстетического и санитарного состояния(тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие, приборы из нержавеющей стали чистые, сухие);</p> <p>- контроль процесса накрывания и приема пищи(уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала, продолжительность перемен для приема пищи 20 мин);</p> <p>- соблюдение рациона питания(отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании ,бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте -выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция);</p> <p>-полнота и своевременность заполнения документации(журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, проведение дополнительной витаминизации, журнал контроля закладки продуктов);</p> <p>-прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья(контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации, заключен договор на проведение</p>	май	Выход комиссии и акт по итогам проверки



	<p>дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально);</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- анализ результатов работы общественной комиссии ;</li><li>- самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания;</li></ul>		
--	---	--	--