План работы комиссии общественного контроля за организацией и качеством питания в МБОУ «Коммунарская СОШ №1» на 2020 – 2021 учебный год

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- обеспечить выполнение требований по нераспространению коронавирусной инфекции;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни.

№	Направление работы	Сроки
1	Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды), выполнение требований по нераспространению коронавирусной инфекции;	Ежедневно
2	Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей	Ежедневно
3	Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой, выполнение требований по нераспространению коронавирусной инфекции;	1 раз в четверть
4	Входной производственный контроль при закладке продуктов.	Ежедневно
5	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	
6	Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль);	Ежедневно
7	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно

Программа по осуществлению контроля питания обучающихся В МБОУ «Коммунарская СОШ №1» на 2020 – 2021 учебный год

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

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
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
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

No	Объект контроля	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная
1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	контроля Ежемесячно	исполнитель Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	документация Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
3	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса

No	Объект контроля	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная
212		контроля	исполнитель	документация
1	Рацион питания	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с СанПин
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	Первичная и	Каждая партия	Комиссия по	Сертификат

		1		1
	кулинарная		контролю за	соответствия и
	обработка		организацией и	санитарно-
	продукции		качеством питания	эпидемиологическое
				заключение на
				пищеблок.
				Инструкции,
				журналы, графики
			Комиссия по	
	Т		контролю за	Журнал регистрации
1	Тепловое	1 man n 6 waagwan	организацией и	температуры
4	технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	качеством питания.	теплового
			Зам. директора по	оборудования
			АХЧ	
	Контроль		Комиссия по	
	достаточности		контролю за	Журнал бракеража
5	тепловой	Ежедневно	организацией и	готовой продукции
	обработки блюд		качеством питания.	Тотовой продукции
	оораоотки олюд		Медсестры	
	Контроль за		Комиссия по	Сертификат
6	потоками сырья,			соответствия и
	полуфабрикатов и		контролю за организацией и	санитарно-
0	готовой продукции,		-	эпидемиологическое
	за потоками чистой		качеством питания.	заключение на
	и грязной посуды		Медсестра	пищеблок

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

Nº	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по АХЧ	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по АХЧ	Журнал температурного режима

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

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
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

No	Объект контроля	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная
-, -		контроля	исполнитель	документация
1	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по АХЧ	Визуальный контроль
2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по АХЧ	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

No	Объект контроля	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная
342	Ооъект контроля	контроля	исполнитель	документация
1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
2	Санитарно- противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по АХЧ Зав. производством столовой	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Журнал контроля качества мытья посуды. Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральных уборок помещений, утвержденный руководством

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

№	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	Контингент обучающихся	Ежедневно	Комиссия по контролю за	Приказ об организации
			организацией и	питания
			качеством питания.	обучающихся.

			Медсестра Классные руководители	Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи (многодетная, социально- незащищенная)
2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения
3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра Классные руководители	Акты по проверке организации питания школьной комиссии