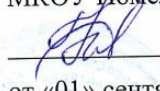


Утвержден

приказом директора

МКОУ Помельцевской ООШ

 Н.Я. Морозовой

от «01» сентября 2026 г

№ 02-55

**ПЛАН РАБОТЫ
КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
В МКОУ Помельцевской ООШ**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Направление работы	Сроки
1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды); 2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей	сентябрь
1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой; 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов	ноябрь
1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	ежедневно
1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом; 2. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	апрель

ПЛАН
работы комиссии по изучению вопросов организации питания
обучающихся
 в МКОУ Помельцевской ООШ на 2026 -2027 учебный год

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

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно- отчетная документация
1.1	Документация на право поставок продовольствия	При заключении договоров 1 раз в год	директор	Договора
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Повар, комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно- отчетная документация
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Цикличное меню приготавливаемых блюд
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Бракеражный журнал готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции

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

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Директор	Журнал температурного режима
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Директор	Журнал температурного режима

4. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
6.1	Производственные, подсобные помещения и их оборудование	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Директор	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Директор	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно- отчетная документация
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Директор	Медицинские книжки сотрудников. Гигиенический журнал (сотрудники)
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Директор	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды.

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

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно- отчетная документация
8.1	Контингент обучающихся	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Классные руководители	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании.
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	График приема пищи, утвержденный директором
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии