

**Утверждаю:**  
**Директор**  
**МАОУ «Сылвенская средняя**  
**школа имени В. Каменского**  
**\_\_\_\_\_ В.С. Дудорова**  
**«01» сентября 2025год**

**ПЛАН РАБОТЫ**  
**комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся**  
**на 2025-2026 учебный год**

<b>№</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Сроки исполнения</b>	<b>Ответственные</b>
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Специалист по закупкам
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Медицинский работник
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Медицинский работник
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Медицинский работник
10	Контроль за рационом питания.	в течение года	Медицинский работник
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Медицинский работник
12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Ответственный за питание
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Медицинский работник

15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

### **Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся**

#### **1. Проверка качества питания**

- 1.1 Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2 Готовность школьной столовой к работе в новом учебном году.
- 1.3.Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.4.Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5.Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.6.Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.7.Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.8.Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.9.Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.  
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.11. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.12. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 1.13. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

#### **2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока**

- 2.1.Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 2.2.Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 2.3.Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 2.4.Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 2.5.Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.6.Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

#### **3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья**

- 3.1.Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 3.2.Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

#### **4. Контроль за исполнением условий государственного контракта**

- 4.1.Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 4.2.Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 4.3.Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие

подтверждающей документации).

- 4.4.Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавляемых из отечественного сырья.
- 4.5.Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 620742407212716292896657514693751711534004166525

Владелец Дудорова Вера Семёновна

Действителен с 23.09.2024 по 23.09.2025