



Комиссия по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся.

Вопрос организации питания обучающихся очень ответственный, потому в школе создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся. Разработаны программа и план работы комиссии. **Состав комиссии по организации и качеству питания:**

Н.А.Григорьева – директор; председатель комиссии;

Т.Н.Куприянова – заместитель директора, член комиссии;

И.И.Сергеева – учитель начальных классов, член комиссии;

Т.А.Владимирова - учитель начальных классов, член комиссии;

Е.А. Романова - медицинская сестра;

О.В.Батайкина - представитель родительской общественности (по согласованию).

Основными направлениями деятельности комиссии являются:

- контроль деятельности бракеражной комиссии, комиссии по организации льготного питания;
- проверка соответствия фактического ежедневного рациона питания обучающихся примерному 12-тидневному меню;
- мониторинг охвата горячим питанием обучающихся в общеобразовательной организации и изучение других вопросов организации горячего питания;

Члены комиссии в соответствии с планом работы по результатам деятельности составляют справки, отчеты.

План работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

Мероприятия	Сроки	Учетноотчетная форма
1. Проверка соответствия фактического ежедневного меню примерному 12-тидневному меню	Ежемесячно	Справка
2. Мониторинг охвата горячим питанием	Один раз в полугодие	Справка
3. Контроль деятельности бракеражной комиссии	Один раз в четверть	Протокол
4. Контроль за работой комиссии по организации льготного питания	Один раз в четверть	Протокол
5. Организация просветительской работы.	В теч. года	Протокол
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Май	Анкеты
7. Контроль за качеством поставляемых пищевых продуктов животного происхождения	Ежемесячно	Справка
8. Проверка выхода готовой продукции.	Ежемесячно	Акт
9. Контроль за использованием столовой посуды	Ежемесячно	Акт

Программа

производственного контроля организации питания обучающихся школы.

Задачи производственного контроля. Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;

- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров; □
Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетноотчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Завхоз	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Медсестра	Температурная карта холодильного оборудования

5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Шеф-повар, Медсестра, Отв. за питание	Протокол проверки

7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 12-тидневному меню	Ежедневное меню, 10тидневное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание Медсестра	Протокол заседания комиссии

11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Шеф-повар, Медсестра, отв. за питание	Акт проверки
----	---------------------------------------	---	-----------------	---------------------------------------	--------------

12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Кл. рук./воспитатель ГПД	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, Шеф-повар	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медсестра	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки

16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медсестра	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, Медсестра	Акты проверки
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Шеф-повар, завхоз	Акт проверки