

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа Вулканного городского поселения»**

ул. Центральная, дом 35, п. Вулканный, Елизовский район, Камчатский край, 684036.
Тел./факс: 8(41531) 3-66-10, e-mail: 36610@shkola-vgp.ru

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МБОУ «СШ Вулканного ГП»
М.И. Каудин
«16» ноября 2020 г.



**ПЛАН
РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ НАД ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ
ПИТАНИЯ в МБОУ «СШ ВУЛКАННОГО ГП»
на 2020 – 2021 учебный год**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- обеспечить обучающихся школы питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям, а также принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечить качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;
- предупреждение (профилактика) среди обучающихся школы инфекционных и неинфекционных заболеваний, а также выполнение требований по нераспространению новой коронавирусной инфекции, связанных с фактором питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни.
- пропаганда принципов полноценного и здорового питания среди обучающихся школы;
- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие медицинских книжек и периодичность прохождения обязательной медицинской комиссии, опрятность, чистота одежды), выполнение требований по нераспространению инфекционных и неинфекционных заболеваний, а также новой коронавирусной инфекции; 2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей.	1 раз в четверть
1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой, выполнение требований по нераспространению инфекционных и неинфекционных заболеваний, а также новой коронавирусной инфекции; 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.	2 раза в четверть
1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); 2. 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.	3 раза в четверть

**ПРОГРАММА
ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В МБОУ «СШ Вулканного ГП»
на 2020 – 2021 учебный год**

1.1. 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	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Договора
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Не менее 3-х раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Акт (при выявлении нарушений в сопроводительной документации)
1.3	Условия транспортировки	Не менее 3-х раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
2.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медицинская сестра (фельдшер) школы	Бракеражный журнал готовой продукции
2.2	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

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с СанПин
3.2	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.3	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УР	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.4	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции

			Медсестры	
3.5	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок

4. 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	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал температурного режима

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

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
5.1	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

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	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	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медицинская сестра (фельдшер) школы	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно-	1 раз в неделю	Комиссия по	Инструкции режима

	противоэпидемический режим		контролю за организацией и качеством питания.	обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. 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

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
8.1	Контингент обучающихся	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи (многодетная, социально-незащищенная)
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке организации питания школьной комиссии