

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Пушкинская средняя общеобразовательная школа»

РАССМОТРЕНО
Педагогическим советом
Протокол № 8
от "07.08.2026"

УТВЕРЖДЕНО
Директор МОУ "Пушкинская
СОШ" _____
Приказ № 110-од
от "07.08.2026"

Щурий А.В.

План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МОУ Пушкинская СОШ» на 2026-2027 уч. год.

Цель:

Обеспечение здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактика заболеваний.

Задачи:

- совершенствование организации питания в школе;
- обеспечение доступности школьного питания;
- повышение качества питания;
- улучшение рационов питания;
- повышение процента охвата горячим питанием обучающихся;
- совершенствование производственного контроля;
- организация у детей и подростков рационального пищевого поведения и знаний о здоровом образе жизни;
- совершенствование организации питьевого режима;
- совершенствование договорных (гражданско-правовых) отношений между предприятием школьного питания и образовательным учреждением, повышение роли положений договора между указанными сторонами в области обеспечения качества и безопасности школьного питания, разграничение функций, полномочий и ответственности в системе организации школьного питания;
- совершенствование транспортного обеспечения перевозок продовольственных товаров, полуфабрикатов, кулинарных и выпечных изделий в школу за счёт использования специализированного, в том числе охлаждаемого транспорта;
- обучение детей и подростков знаниям об основах здорового питания;
- разработка рекомендаций по обслуживанию обучающихся в школах, работающих в режиме групп продлённого дня.

№	Объект контроля	Действия по реализации	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учётноотчётная документация
1	Документация поставщика	на право поставок продовольствия; на пищевые продукты (удостоверение качества, товарно-транспортная накладная, соответствие поступающей продукции сопроводительной документации, контроль за сроками реализации,	При заключении и договора 1 раз в год. Каждой поступающей партии.	Директор Щурин А.В Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	Договоры. Журнал бракеража сырой продукции; товарно-транспортные накладные.

		доброкачественностью поступающих продуктов).			
2	Условия транспортировки	температурный режим и время транспортировки, соблюдение товарного соседства при доставке продуктов; маркировка тары, лотков, контейнеров, соответствие маркировки доставляемым продуктам, обеспеченность крышками, наличие санитарного паспорта на транспорт, контроль за санитарным состоянием транспорта	Каждой поступающей партии.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль, сопроводительная документация, Ежедневная отметка в журнале по осуществлению контроля питания
3	Ассортимент и объём вырабатываемой продукции	соответствие вырабатываемой продукции утверждённому меню; выполнение объёма порций, температуры горячих блюд при раздаче готовой продукции, наличие и полнота	Ежедневно.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции. Ежедневная отметка в журнале по осуществлению

		контрольной порции на раздаче.			контроля питания
4	Качество готовой продукции	органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция; контроль достаточности тепловой обработки блюд, соответствие рецептуре.	Ежедневно.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции.
5	Суточная проба	контроль за полнотой отбора и условиями хранения суточной пробы.	Ежедневно.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции.
6	Рацион питания	соответствие меню, его пищевой и энергетической ценностью, ассортиментом используемых продуктов.	1 раз в 10 дней.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Примерное меню, согласованное с ЦГСЭН, ассортиментный перечень. Ежедневная отметка в журнале по осуществлению контроля питания
7	Контингент питающихся детей	подразделяется на учащихся 1-4 классов для получения бесплатных завтраков, обучающихся 5-11 классов для получения бесплатных завтраков (для детей льготной категории); обучающихся 5-11 классов обеспечивающихся питанием за родительскую плату	Ежедневно.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Распоряжение об организации питания обучающихся; списки детей нуждающихся в бесплатном питании, документы, подтверждающие статус семьи (многодетная, соц. незащищённая) табель питания

8	Режим питания	соответствие режима питания и условий приёма пищи гигиеническим требованиям с учётом соблюдения санитарных норм и количества посадочных мест в столовой.	Ежедневно.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приёма пищи, утверждённые руководителем школы Павлихиной Ф.А.
9	Гигиена приёма пищи	исправные рукомойники, наличие столовой и чайной посуды, столовых приборов, мебель для приёма пищи сидя.	Ежедневно.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль. Ежедневная отметка в журнале по осуществлению контроля питания
10	Организация питьевого режима	обеспечение достаточным количеством питьевой воды, соблюдение гигиенических требований при отпуске питьевой воды.	Ежедневно.	отв.по пит. Осипова О.А.	Визуальный контроль.

11	Поточность производственных процессов	контроль за использованием имеющихся производственных помещений по назначению, разграничение потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды.	Ежедневно.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	Журнал бракеража готовой продукции, журнал санитарного состояния. Санитарноэпидемиологическое заключение на пищеблок.
----	---------------------------------------	---	------------	---	---

12	Технология производства кулинарной продукции	контроль за соблюдением технологий приготовления блюд в соответствии с	Ежедневно.	отв.по пит. Осипова О.А.	Визуальный контроль. Технологические карты, ГОСТы.
----	--	--	------------	--------------------------	--

		технологическими картами.			
13	Тепловое технологическое оборудование	контроль исправности технологического оборудования.	1 раз в 6 месяцев.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, завхоз Романова Т.Г.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
14	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	на основании органолептических показателей, измерение температуры в толще блюда или прокола для оценки цвета сока.	Каждая партия.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия.	Журнал бракеража готовой продукции.
15	Холодильное оборудование	контроль за температурными условиями хранения скоропортящихся продуктов, наличие контрольных термометров; соблюдение товарного соседства при организации хранения продуктов.	Ежедневно.	бракеражная комиссия, отв.по пит. Осипова О.А. завхоз Романова Т.Г.	Журнал температурного режима.
16	Реализация скоропортящихся продуктов и особо скоропортящихся продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий	контроль за сроками реализации, условиями реализации скоропортящихся продуктов; контроль за условиями и сроками реализации готовых блюд.	Ежедневно.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.

17	Условия труда	условия для соблюдения правил личной гигиены (наличие мыла, полотенце, салфеток); обеспечение санитарной одеждой, наличие медицинской аптечки экстренной помощи.	Ежедневно.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, завхоз Романова Т.Г.	Визуальный контроль. Еженедельная отметка в журнале по осуществлению контроля питания
18	Санитарно-противоэпидемический режим на пищеблоке	контроль за проведением ежедневной уборки помещений пищеблока, контроль за проведением генеральной уборки помещений пищеблока; контроль за использованием, обработкой и хранением уборочного инвентаря; контроль за соблюдением режима мытья столовой и кухонной посуды (температура воды в моечных ваннах и посудомоечной машине, соблюдение инструкции по разведению и использованию моющих и дезинфицирующих средств, соблюдение маркировки моечных ванн,	Ежедневно.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражная комиссия, завхоз Доманова И.И.	Визуальный контроль.

		соблюдение поточности при сборе и мытье столовой посуды, проведение своевременной от браковки посуды со сколами); соблюдение режима обработки ветоши; контроль за своевременностью мытья и обработки оборудования после окончания технологических процессов; режим сбора, хранения и утилизации пищевых отходов.			
19	Персонал объекта питания, подлежащий осмотру в соответствии с санитарным и правилами	осмотр персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых, опрос на предмет наличия кишечных инфекций; контроль соблюдения правил личной гигиены, контроль наличия и своевременности прохождения необходимых медицинских обследований,	Ежедневно.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, завхоз Доманова И.И.	Журнал здоровья, медицинские книжки персонала, визуальный контроль.

		прививок, гигиенического обучения и аттестации .			
--	--	---	--	--	--