

Утверждаю:  
Директор школы МКОУ «Касумкентская СОШ №2»

\_\_\_\_\_ Селимов М.М.

**План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в МКОУ «Касумкентская СОШ №2»  
на 2024-2025 учебный год.**

Сроки	Мероприятие	Ответственные
<i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i>		
Август (5 неделя)	Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Представители исполнителя.
Август (4-5 неделя)	Согласование системы взаимодействия с Исполнителем, порядка подачи заявок на оказание услуг, учета фактически оказанных услуг и отчетности	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Представители исполнителя.
Август (4-5 неделя)	Контроль за подготовкой и оборудованием мест (на пищеблоке и/или в обеденном зале) к буфетному обслуживанию за плату.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены

		комиссии
Август (4-5 неделя)	При необходимости дооснащение напольных или настольных устройств раздачи питьевой воды.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Август (4-5 неделя)	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого Исполнителем технологического или холодильного оборудования пищеблока;	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Август (4-5 неделя)	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Представители исполнителя.
Август (4-5 неделя)	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
С 22.08.24. по 09.09.24.	Формирование списка учащихся на предоставление бесплатного горячего питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания или их копиями, с учетом требований пункта 6.11 Технического задания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала здоровья, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования, Абонементной книжки).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии . Представители Исполнителя.
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой и буфета.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за ведением журнала учёта выданных обедов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Заказ продуктов питания. Объем услуг, указываемых в Заявках, определять с учетом анализа фактической посещаемости объектов Заказчика за истекший период, сведений о предстоящем плановом отсутствии обучающихся, иных сведений.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с	Ответственные

	предварительным заказом	сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Осуществлять контроль за соблюдением условий Контракта и соответствием оказываемых Услуг требованиям настоящего Контракта, в том числе контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания Услуг.	
По мере необходимости.	Контроль соблюдения питьевого режима. Заказ комплектов бутилированной воды. Планирование поставок и заказ комплектов питьевой воды должно осуществляться с учетом климатических условий, фактической потребляемости, планируемых массовых мероприятий и с учетом обеспечения постоянного наличия запаса, позволяющего организовать питьевой режим в течение двух дней.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости.	Контроль за доставкой комплектов питьевой воды. Доставка должна производиться транспортом Исполнителя, с соблюдением всех санитарных норм и правил и сохранение её качества независимо от климатических условий.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в 3 месяца.	Контроль за техническим обслуживанием устройств раздачи воды в соответствии с рекомендациями предприятия-изготовителя. Санитарная обработка устройств раздачи воды должна осуществляться не реже 1 раза в 3 месяца.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно.	Контроль рациона питания учащихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого месяца.	Контроль за оформлением отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с настоящим Контрактом и Техническим заданием.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

В конце каждого месяца.	Проверка правильности расчетов за питание (в течение двух рабочих дней производить сверку Реестра талонов за отчетный месяц с корешками Абонементной книжки) Приёмка и проверка комплекта документов: счет, счет-фактуру, Акт сдачи-приемки услуг, Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого месяца.	Формирование отчетных документов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 неделя каждого месяца.	Своевременно принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Контрактом и Техническим заданием.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Бухгалтерия.
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно.	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства и условиями Контракта. (В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре +5° и ниже) должен быть не более трех суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°) не более одних суток (ежедневный вывоз)).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В начале	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Ответственные

каждого полугодия.		сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Представители Исполнителя.
Ежедневно.	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

1 раз в неделю.	Контроль за нахождением готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В начале учебного года.	Контроль за обеспечением поверки и клеймением весового оборудования пищеблока.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц.	Осуществлять контроль за исполнением Контракта с привлечением представителей уполномоченных контролирующих органов и организаций.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц.	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-4-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<i>Методическое обеспечение</i>		
1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

Конец учебного года.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Исполнителем Услуг по организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<b><i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i></b>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии



1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходом Исполнителем ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло- снабжения).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости.	Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i>		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди учащихся 3-4 классов по вопросам качества и организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии