

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ Березовская СШ  
А.В. Касаткин

Приказ № 106 от 31.08. 2026г

**ПЛАН РАБОТЫ**  
**комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся**  
**на 2026 - 2027 учебный год**

| №  | Наименование мероприятий                                                                                                                    | Сроки исполнения | Ответственные         |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|
| 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         | Председатель комиссии |
| 3  | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы                                                                              | в течение года   | Члены комиссии        |
| 4  | Соблюдение графика работы столовой                                                                                                          | в течение        | 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 поваром школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены                                                  | в течение года   | Члены комиссии        |
| 8  | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.                                 | в течение года   | Члены комиссии        |
| 9  | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.                                                 | в течение года   | Члены комиссии        |
| 10 | Контроль за рационом питания.                                                                                                               | в течение года   | Члены комиссии        |
| 11 | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд | в течение года   | Члены комиссии        |
| 12 | Наличие технологических карт и их соблюдение                                                                                                | в течение года   | Председатель комиссии |
| 13 | Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы                                                   | декабрь<br>май   | Классные руководители |
| 14 | Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд                                          | в течение года   | Члены комиссии        |
| 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**

### **8. Проверка качества питания**

- 8.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 8.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 8.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 8.4. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 8.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 8.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 8.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 8.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 8.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 8.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.  
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 8.11. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 8.12. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 8.13. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

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

- 9.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 9.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 9.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- 9.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 9.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 9.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

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

- 10.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 10.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

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

- 11.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 11.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 11.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 11.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 11.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.