



План работы группы общественного контроля организации и качества питания в МБОУ «СОШ №127» на 2024-2025 учебный 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;
- Обучение детей и подростков знаниям об основах здорового питания;

№	Объект контроля	Действия по реализации	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	Ассортимент и объем вырабатываемой продукции	Соответствие вырабатываемой продукции утвержденному меню; выполнение объема порций, температуры горячих блюд при раздаче готовой продукции, наличие и полнота контрольной порции на раздаче	1 раз в четверть	Группа общественного контроля	Журнал бракеража готовой продукции.
2	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенции; контроль достаточности тепловой обработки блюд, соответствие рецептуре	ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
3	Суточная проба	Контроль за полнотой	ежедневно	Бракеражная	Журнал

		отбора и условиями хранения суточной пробы		комиссия	бракеража готовой продукции.
4	Рацион питания	Соответствие меню, его пищевой и энергетической ценностью, ассортиментом используемых продуктов	1 раз в четверть	Группа общественног о контроля	Примерное утвержденное меню
5	Контингент питающихся детей	Подразделяется на учащихся 1-4 классов, 5-11 классов получающих льготное питание и питание за счет родительской платы	1 раз в четверть.	Группа общественног о контроля	Списки детей нуждающихся в льготном питании, документы подтверждаю щие статус семьи
6	Режим питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи гигиеническим требованиям с учетом соблюдения санитарных норм и количества посадочных мест в столовой	1 раз в четверть	Группа общественног о контроля	График приема пищи
7	Гигиена приема пищи	Исправные ручки, наличие столовой посуды, столовых приборов, мебель для приема пищи сидя	1 раз в четверть	Группа общественног о контроля	Визуальный контроль.
8	Поточность производственн ых процессов	Контроль за использованием имеющихся помещений по назначению, разграничение потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды	1 раз в четверть	Группа общественног о контроля	Журнал бракеража готовой продукции, журнал санитарного состояния. Санитарно-эпидемиологи ческое заключение на пищеблок
9	Технология производства кулинарной продукции	Контроль за соблюдением технологий приготовления блюд в соответствии с технологическими картами	1 раз в четверть	Группа общественног о контроля	Визуальный контроль, технологичес кие карты , ГОСТЫ

10	Тепловое технологическое оборудование	Контроль исправности технологического оборудования	1 раз в четверть	Группа общественного контроля	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
11	Холодильное оборудование	Контроль за температурными условиями хранения скоропортящихся продуктов, наличие контрольных термометров, соблюдение товарного соседства при организации хранения продуктов	1 раз в четверть	Группа общественного контроля	Журнал температурного режима
12	Реализация скоропортящихся продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий	Контроль за сроками реализации, условиями реализации скоропортящихся продуктов, контроль за условиями и сроками реализации готовых блюд	1 раз в четверть	Группа общественного контроля	Журнал бракеража готовой продукции.
13	Условия труда	Условия для соблюдения правил личной гигиены(наличие мыла, полотенца, салфеток); обеспечение санитарной одежды, наличие медицинской аптечки экстренной помощи	1 раз в четверть	Группа общественного контроля	Визуальный контроль
14	Санитарно-противоэпидемический режим на пищеблоке	Контроль за проведением ежедневной уборки помещений пищеблока, контроль за проведением генеральной уборки помещений пищеблока, контроль за соблюдением режима мытья столовой и кухонной посуды(температуры воды моечных ванн и посудомоечной машине, соблюдение инструкций разведению и использованию	1 раз в четверть	Группа общественного контроля	Журнал бракеража готовой продукции.

		моющих и дезинфицирующих средств, соблюдение маркировки)			
15	Персонал объекта питания, подлежащий осмотру в соответствии с санитарными правилами	Контроль соблюдения правил личной гигиены, контроль наличия и своевременности прохождения необходимых медицинских обследований, прививок, гигиенического обучения и аттестации	1 раз в четверть	Группа общественного контроля	Журнал бракеража готовой продукции.