

**План работы комиссии по общественному контролю за организацией и качеством питания обучающихся  
Муниципального общеобразовательного учреждения гимназии №1  
на 2021-2022 учебный год**

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Формирование списка обучающихся, имеющих право на льготное питание	1 раз в квартал	Ответственный по питанию Классные руководители
2	Контроль определения контингента обучающихся и обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей	1 раз в квартал	Члены комиссии
3	Мониторинг охвата обучающихся горячим питанием по классам	1 раз в квартал	Ответственный по питанию Классные руководители
4	Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся	1 раз в квартал	Члены комиссии
5	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд. Санитарное состояние и содержание помещений и мытья посуды согласно санитарноэпидемиологическим нормам.	рейд - последний четверг месяца	Члены комиссии
6	Проверка наличия санитарных книжек сотрудников	август	Члены комиссии
7	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	август	Члены комиссии
8	Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	1 раз в месяц	Члены комиссии
9	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в четверть	Члены комиссии
10	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	рейды 1 раз в месяц	Члены комиссии
11	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты	рейды 1 раз в четверть	Члены комиссии
12	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	в течение года	Члены комиссии
13	Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)	еженедельно	Члены комиссии
14	Контроль организации питьевого режима	1 раз в месяц	Члены комиссии

15	Проверка состояния оборудования школьной столовой	1 раз в неделю	Члены комиссии
16	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	1 раз в неделю	Члены комиссии
17	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены. Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Члены комиссии
18	Контроль за рационом питания (рейды)	в течение года	Члены комиссии
19	Контроль суточной пробы	ежедневно	Члены комиссии
20	Проверка качества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных норм в школьной столовой с обязательным составлением акта проверки	последний четверг месяца	Члены комиссии
21	Контроль соблюдения графика работы столовой	1 раз в квартал	Члены комиссии
22	Анализ использования финансовых средств на питание обучающихся за учебный год	июнь	Члены комиссии
23	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил обучающимися	1 раз в четверть	Члены комиссии
24	Выполнение мероприятий по пропаганде и формированию культуры здорового питания среди обучающихся, их родителей	1 раз в четверть	Члены комиссии