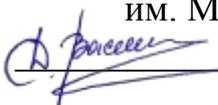




Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
с углубленным изучением отдельных предметов №1 им. М. Ю. Лермонтова

357500, Ставропольский край, г. Пятигорск, проспект 40 лет Октября, 99, телефон/факс: 39-25-74; 39-25-67, lermontov-one-school@yandex.ru

Утверждаю
директор МБОУ СОШ № 1
им. М.Ю. Лермонтова
 Д. В. Васюткин
02.09.2024 г.


С целью осуществления общественного контроля организации и качества питания обучающихся при школе создана Комиссия по питанию учащихся из представителей Совета школы, члена администрации, медработника в следующем составе:

Председатель комиссии: Агаркова Г. В., учитель математики, организатор питания учащихся

Члены комиссии:

- Кочарян Л. Б., заместитель директора по УВР,
Гетаова М. А.-Г., медицинская сестра,
Единарова Л. А., заместитель директора по ВР,
Бандурин В. Б., председатель Управляющего совета школы,
Сивцова А. В., председатель общешкольного родительского комитета.

План работы комиссии по питанию на 2024-2025 учебный год

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

1. обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
2. следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
3. прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
4. развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
5. формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ	ОТВЕТСТВЕННЫЙ
Проверка исправности технологического оборудования пищеблока.	ежемесячно	Заместитель директора по АХЧ
Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы буфета	октябрь, февраль	Заместитель директора по ВР, педагог-психолог

Проверка соблюдения графика работы буфета	постоянно	педагог-психолог
Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль).	ежедневно	Бракеражная комиссия
Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.	1 раз в четверть	Заместитель директора по АХЧ
Входной производственный контроль при закладке продуктов.	1 раз в четверть	Врач
Контроль за санитарным состоянием буфета (чистота посуды, зала).	постоянно	Заместитель директора по АХЧ.
Проверка правильности расчета за питание.	1 раз в четверть	Члены комиссии
Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудником буфета (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды).	сентябрь, постоянно	Заместитель директора по ВР, медсестра
Проверка качества готовой продукции	по графику	Бракеражная комиссия

**Программа осуществления контроля питания обучающихся
МБОУ СОШ № 1 им. М.Ю. Лермонтова г. Пятигорска
в 2024 – 2025 учебном году**

1.1. Входной контроль качества и безопасности поступающего в буфет продовольственного сырья и пищевых продуктов, готовой пищи

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.1	Документация объединения школьного и студенческого питания на право поставок продовольствия	При заключении договоров 1 раз в год	директор	Договор
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и готовой продукции

1.3	Условия транспортировки	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
-----	-------------------------	---------------------------	--	---

2. Контроль качества и безопасности привозимой и выпускаемой готовой продукции

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
2.1	Соответствие объема вырабатываемой и получаемой продукции ассортиментному перечню и производственным потребностям буфета	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с ЦГСЭН
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры	Бракеражный журнал готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с СанПин Ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно-технической и	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и	Сборники рецептур, технологические

	технологической документации		качеством питания	и калькуляционные карты, ГОСты
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УВР	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры	Журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УР	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относ. влажности

4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УР	Журнал температурного режима
-----	---	-----------	--	------------------------------

5. Контроль за условиями труда сотрудника и состоянием производственной среды буфета

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
5.1	Условия труда. Производственная среда	Ежедневно	Комиссия по питанию	Визуальный контроль

6. Контроль за состоянием помещения буфета, инвентаря и оборудования

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
6.1	Помещение буфета	Ежедневно	Комиссия по питанию Зам. директора по АХЧ	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование буфета	1 раз в год		Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в буфете

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
7.1	Буфетчик	Ежедневно	Комиссия по питанию Медсестра	Медицинская книжка Журнал осмотра на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по питанию Зам. директора по АХЧ	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. График генеральных уборок помещений, утвержденный директором

8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
8.1	Контингент обучающихся	Ежедневно	Комиссия по питанию Организатор питания	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи
8.2	Режим питания	Ежедневно	Соцпедагог	График приема пищи, утвержденный директором школы
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по питанию Организатор питания	Акты по проверке организации питания школьной комиссии в случае необходимости