

| Сроки | Мероприятие | Ответственные |
|---|--|--|
| <i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i> | | |
| Август (3 неделя) | Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников | Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания |
| Август (3 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. |
| Август (3 неделя) | При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока; | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Август (4 неделя) | При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| Август (4 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 26.08.24. по 02.09.24. | Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ, детей | Ответственные сотрудники за |

| | | |
|-----------------|--|---|
| | на подвозе) за счет средств областного бюджета | 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 школьного питания | 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 учета температурного режима холодильного оборудования). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Проверка соблюдения графика работы столовой. | 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 предварительным заказом | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно. | Контроль рациона питания обучающихся. 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. | Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с САНПИН | 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 раз в неделю. | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции. | 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 | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| В начале каждого полугодия. | Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. | Ответственные 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. |
| 1 раз в неделю. | Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна | Ответственные |

| | | |
|---------------------------------|---|---|
| | 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. | 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 четверть | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 4х классов по вопросам: - Охват обучающихся 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 Услуг по организации питания в школе. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |

| | | |
|---|--|---|
| В конце каждого полугодия. | Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| <i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i> | | |
| 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 по назначению, контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло- снабжения). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| По необходимости. | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных 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 обучающихся и родителей 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 |