**УТВЕРЖДЕН**

**приказом МКОУ «Нижне-Инхеловская ООШ»»**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Магомедов Х.М.**

**«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2020 г.**

**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ**

**в МКОУ «Нижне-Инхеловская ООШ»**

**на 2020 – 2021 учебный год**

**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ**

**в МКОУ «Нижне-Инхеловская ООШ»**

**на 2020 – 2021 учебный год**

**Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:**- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;  
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;  
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;  
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;  
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

|  |  |
| --- | --- |
| **НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ** | **СРОКИ** |
| 1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды); 2. Проверка соблюдения графика работы столовой. | 1 четверть |
| 1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой. | 2 четверть |
| 1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, столовой. | 3 четверть |
| 1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом; 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, столовой. | 4 четверть |

**ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В МКОУ «Нижне-Инхеловская ООШ» 2020 – 2021 УЧЕБНЫЙ ГОД**

1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 1.1 | Документация контроль школьного питания на право поставок продовольствия | При заключении договоров 1 раз в год | директор | Договор с КШП |
| 1.2 | Условия транспортировки | Каждой поступающей партии | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки) |

**2.Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 2.1 | Качество готовой продукции | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Бракеражный журнал готовой продукции |
| 2.2 | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания | Журнал бракеража готовой продукции |

1. **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 | 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 |
| 3.3 | Тепловое технологическое оборудование | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УР | Журнал регистрации температуры теплового оборудования |
| 3.4 | Контроль достаточности тепловой обработки блюд | Каждая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры | Журнал бракеража готовой продукции |
| 3.5 | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок |

**4.Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 4.1 | Сотрудники пищеблока | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Медицинские книжки сотрудников. |
| 4.2 | Санитарно-противоэпидемический режим | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УР | Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Журнал контроля качества мытья посуды. График генеральных уборок помещений, утвержденный руководством |

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Объект контроля** | **Периодичность контроля** | **Ответственный исполнитель** | **Учетно-отчетная документация** |
| 5.1 | Контингент обучающихся | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Приказ об организации питания обучающихся. |
| 5.2 | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения |
| 5.3 | Гигиена приема пищи | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Акты по проверке организации питания школьной комиссии |