

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Чернцкая основная школа»

155921 Ивановская обл., Шуйский район, с. Чернцы, ул. Школьная, д.11, тел.8(49351)36-140  
e-mail: [cherntsi-school2008@yandex.ru](mailto:cherntsi-school2008@yandex.ru)



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МКОУ Чернцкой ОШ  
Г.Н. Попадьяна/

План мероприятий по школьному контролю  
качества питания

№ п/п	Мероприятия	Сроки и периодичность	Ответственные
<b>1</b>	<b>Организационные мероприятия</b>		
1.1	Совещания при директоре ответственных лиц за организацию питания:		
	– нормативно-правовое регулирование организации питания	1 раз в год	Администрация ОУ
	– результаты школьного контроля качества питания	в соответствии с графиком контроля	Администрация ОУ
1.2	Совещания Управляющего совета: – организация горячего питания; – результаты общественного, родительского контроля качества питания; – решение вопросов по обращению граждан по качеству питания; – результаты общественного контроля качества питания	1 раз в квартал	Администрация ОУ
1.3	Организация работы по обращению граждан по вопросам качества питания	при необходимости	Администрация ОУ
1.4	Работа «Горячей линии» по организации питания школьников	ежедневно	Администрация ОУ
1.5	Организация и проведение мониторинга:		
	– мониторинг охвата обучающихся горячим питанием	1 раз в квартал	Администрация ОУ, классные руководители

	– мониторинг наличия на сайте необходимой информации по организации горячего питания	2 раза в год (сентябрь, февраль)	Администрация ОУ
	– мониторинг оценки удовлетворенности обучающихся и родителей качеством питания	каждый месяц	Администрация ОУ, классные руководители
	– мониторинг системы мероприятий по формированию у учащихся культуры питания	1 раз в год (май)	Администрация ОУ, классные руководители
	– мониторинг уровня подготовки и повышения квалификации кадров, участвующих в организации питания	1 раз в год (август)	Администрация ОУ
	– мониторинг результатов родительского контроля	1 раз в квартал	Администрация ОУ
	– мониторинг материально-технического оснащения школьной столовой	1 раз в год (август-сентябрь)	Администрация ОУ
1.6	Подготовка аналитического отчета о ситуации по организации качественного горячего питания	еженедельно	Администрация ОУ
2	<b>Организация школьного контроля</b>		
2.1	<p>Плановый контроль качества питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль режима и рациона питания;</li> <li>– контроль выполнения нормативов по питанию, соответствия готовых блюд по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов,</li> <li>– контроль качества продовольственного сырья, сроков годности и условий хранения продуктов;</li> <li>– контроль технологии приготовления пищи;</li> <li>– контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) утвержденному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствия объемов порций и суммарной массы блюд меню;</li> </ul>	в соответствии с планом-графиком на год	Администрация ОУ

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в образовательных организациях продуктов;</li> <li>– контроль условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке (соответствие условий хранения, указанных на маркировке продукта);</li> <li>– контроль суточных проб, вкусовых качеств предлагаемых блюд;</li> <li>– контроль температуры блюд на линии раздачи и на столе у учащихся;</li> <li>– контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни);</li> <li>– контроль правил обработки столовой и кухонной посуды, оценка состояния посуды;</li> <li>– контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока общеобразовательного учреждения;</li> <li>– контроль приема пищи учащимися;</li> <li>– контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания;</li> <li>– контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни);</li> <li>– контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся</li> </ul>		
2.2	<p>Оперативный контроль качества питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль режима и рациона питания;</li> <li>– контроль качества продовольственного сырья, сроков годности и условий хранения продуктов;</li> <li>– контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) утвержденному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствия объемов порций и суммарной массы блюд меню;</li> <li>– контроль за отсутствием в меню</li> </ul>	в соответствии с приказом	Администрация ОУ

	<p>запрещенных к реализации в образовательных организациях продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контроль условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке (соответствие условий хранения, указанных на маркировке продукта);</li> <li>– контроль суточных проб, вкусовых качеств предлагаемых блюд;</li> <li>– контроль температуры блюд на линии раздачи и на столе у учащихся;</li> <li>– контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни);</li> <li>– контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока;</li> <li>– контроль приема пищи учащимися;</li> <li>– контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни);</li> <li>– контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся</li> </ul>		
2.3	<p>Участие в плановых и внеплановых проверках школьных столовых, организованных органами Роспотребнадзора, исполнительной власти, родителями учащихся, общественными организациями</p>	<p>в соответствии с планом-графиком проверок</p>	<p>Администрация ОУ</p>
2.4	<p>Контроль исполнения предписаний органов Роспотребнадзора в отношении работы школьной столовой</p>	<p>ежеквартально</p>	<p>Администрация ОУ</p>