

Приложение № 3  
к приказу № 191 от 31.08.2022 г.  
«О создании общественной комиссии  
по контролю за организацией и качеством  
питания обучающихся на 2022/2023 уч.год»

Утверждаю  
Директор МОУ СОШ № 23  
Л.А. Паздникова



План работы комиссии  
по общественному контролю за организацией и качеством питания обучающихся  
на 2022-2023 учебный год

п/п	Наименование мероприятий	Срок исполнения	Ответственные
1	Формирование списка обучающихся, имеющих право на льготное питание	1 раз в квартал	Ответственный по питанию
2	Контроль определения контингента обучающихся и обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных и многодетных семей	1 раз в квартал	Ответственный по питанию Классные руководители
3	Мониторинг охвата обучающихся горячим питанием по классам	1 раз в квартал	Члены комиссии
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 санитарно-эпидемиологическим нормам	Последний четверг месяца	Члены комиссии
6	Проверка наличия санитарных книжек сотрудников	Август	Члены комиссии
7	Проверка готовности	Август	Члены комиссии

	пищеблока к началу учебного года		
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 месяц	Члены комиссии
10	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	1 раз в месяц	Члены комиссии
11	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты	В течение года	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	В течение года	Члены комиссии
19	Контроль суточной пробы	Ежедневно	Члены комиссии
20	Проверка качества и оформления приготовленных блюд, соблюдения	Последний четверг	Члены комиссии

	санитарных норм в школьной столовой с обязательным составлением акта проверки		
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