

**План работы комиссии  
по контролю организации и качества  
питания в 2023-2024 учебном году**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Срок</b>	<b>Ответственный</b>
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	По мере необходимости	Члены комиссии
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Один раз полугодие	Члены комиссии
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в полугодие	Члены комиссии
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Члены комиссии
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в полугодие	Члены комиссии
6.	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Два раза в год (октябрь, апрель)	Члены комиссии
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	Один раз в четверть	Чугунова О.И.
8.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы	Члены комиссии
9.	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Члены комиссии
10.	Отчет о работе комиссии за учебный год	Май 2024 года	Чугунова О.И.

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: \_\_\_\_\_

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) Да. Для всех возрастных групп и режимов функционирования организации.	
	Б) Да, но без учёта возрастных групп.	
	В) Нет.	
2.	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) Да. В) Нет.	
3.	Соответствуют приготовленные блюда утвержденному меню?	
	А) Да. В) Нет.	
4.	Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов?	
	А) Да. В) Нет.	
5.	Наличие санитарной одежды сотрудников пищеблока и обеденного зала?	
	А) Да. В) Нет.	
6.	Имеется ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) Да. В) Нет.	
7.	От каждой ли партии приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) Да. В) Нет.	
8.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии в течение месяца?	
	А) Да. В) Нет.	
9.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенности здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия и т.д.)?	
	А) Да. В) Нет.	
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приём пищи?	
	А) Да. В) Нет.	

11.	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	
	А) Да.	
	В) Нет.	
12.	Наличие в помещениях для приема и приготовления пищи насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности?	
	А) Да.	
	В) Нет.	
13.	Созданы ли условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены?	
	А) Да.	
	В) Нет.	
14.	Соответствует ли количество приёмов пищи, регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	
	А) Да.	
	В) Нет.	
15.	Соответствует ли допустимому количеству объём, и вид пищевых отходов после приёма пищи?	
	А) Да.	
	В) Нет.	
16.	Доводится ли информация до родителей и обучающихся о здоровом питании?	
	А) Да.	
	В) Нет.	
17.	Соблюдается ли график работы школьной столовой?	
	А) Да.	
	В) Нет.	