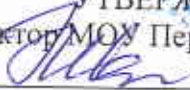


Приложение 2
к приказу МОУ Перемиловская СШ
от 17.02.2021 № 11

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ Перемиловская СШ
 Н.В. Шаповал

**План мероприятий по школьному контролю
качества питания в Муниципальном общеобразовательном учреждении
«Перемиловская средняя школа»**

№ п/п	Мероприятия	Сроки и периодичность	Ответственные
1	Организационные мероприятия		
1.1	Совещания:		
	– нормативно-правовое регулирование организации питания	1 раз в год	директор
	– результаты школьного контроля качества питания	в соответствии с графиком контроля	директор
1.2	Управляющий совет: – организация горячего питания в общеобразовательных учреждениях; – результаты общественного, родительского контроля качества питания; – решение вопросов по обращению граждан по качеству питания; – результаты общественного контроля качества питания	1 раз в квартал	директор
1.3	Организация работы по обращению граждан по вопросам качества питания	при необходимости	директор
1.4	Работа «Горячей линии» по организации питания школьников	ежедневно	директор
1.5	Организация и проведение мониторинга:		
	– мониторинг охвата обучающихся горячим питанием	1 раз в квартал	ответственный за качество питания
	– мониторинг наличия на сайте общеобразовательного учреждения необходимой информации по организации горячего питания	2 раза в год (сентябрь, февраль)	директор

	– мониторинг оценки удовлетворенности обучающихся и родителей качеством питания	каждый месяц	ответственный за качество питания
	– мониторинг системы мероприятий по формированию у учащихся культуры питания	1 раз в год (май)	ответственный за качество питания
	– мониторинг уровня подготовки и повышения квалификации кадров, участвующих в организации питания в общеобразовательных учреждениях	1 раз в год (август)	ответственный за качество питания
	– мониторинг результатов родительского контроля	1 раз в квартал	ответственный за качество питания
	– мониторинг материально-технического оснащения школьной столовой	1 раз в год (август-сентябрь)	директор
1.6	Подготовка аналитического отчета о ситуации по организации качественного горячего питания в общеобразовательном учреждении	еженедельно	ответственный за качество питания
2	Организация школьного контроля		
2.1	<p>Плановый контроль качества питания в общеобразовательном учреждении:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроль режима и рациона питания в общеобразовательном учреждении; – контроль выполнения нормативов по питанию, соответствия готовых блюд по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов, – контроль качества продовольственного сырья, сроков годности и условий хранения продуктов; – контроль технологии приготовления пищи; – 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; – контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в 	в соответствии с планом-графиком на год	ответственный за качество питания

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

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