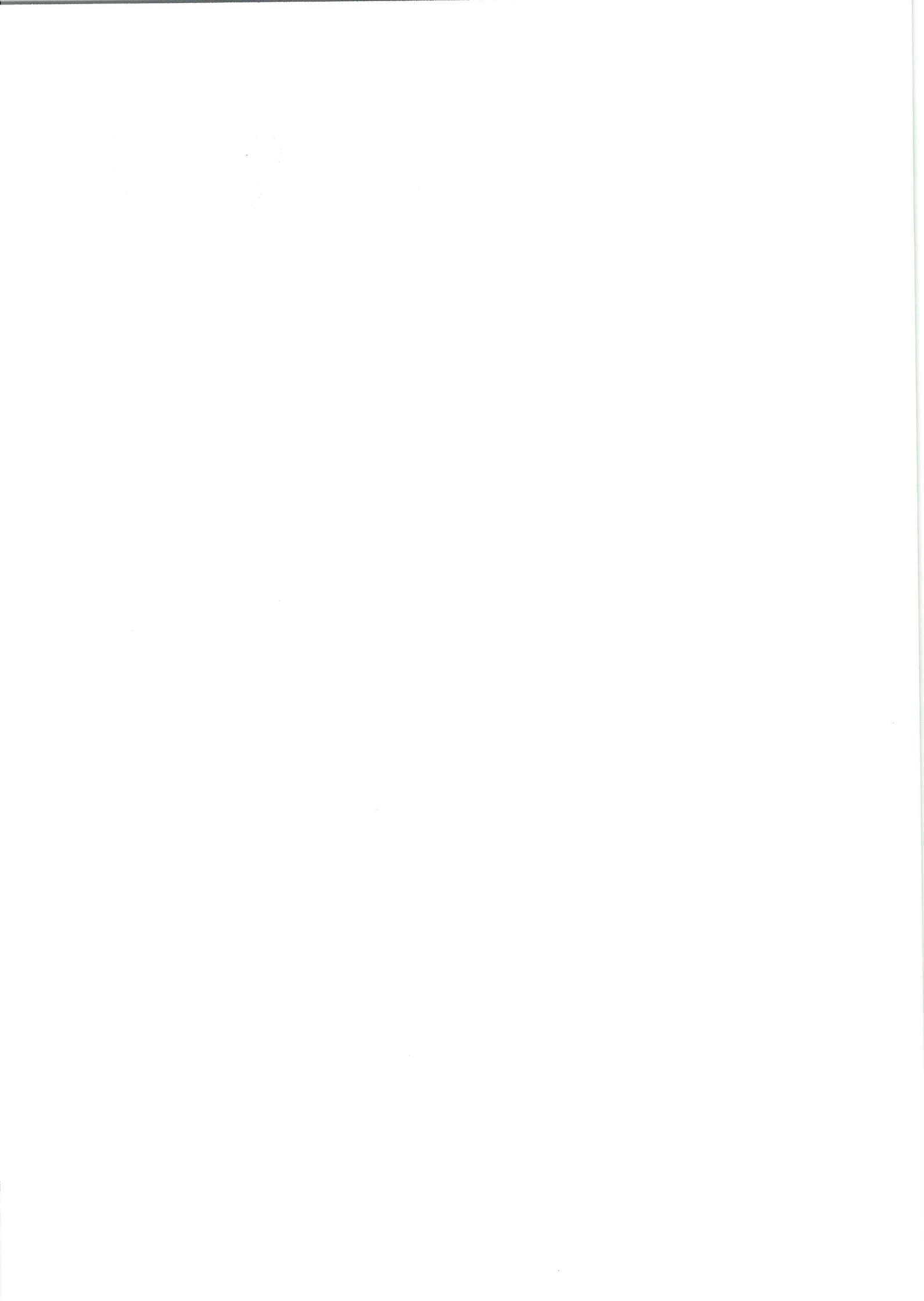




«13» декабря 2021 год.

ПЛАН РАБОТЫ  
общественной комиссии  
по контролю организации и качества питания  
на 2021-2022 учебный год

| №   | Мероприятие   | Сроки проведения | Ответственный  | Документ, фиксирующий результаты |
|-----|---|------------------|----------------|----------------------------------|
| 1.  | <u>Соблюдение рациона питания</u>   | январь           | члены комиссии | акт                              |
| 1.1 | соответствие реализуемых блюд утвержденному меню  |                  |                |                                  |
| 1.2 | проверка органолептическими методами безопасности, качества, состава приготовленных блюд                      |                  |                |                                  |
| 1.3 | объем и вид пищевых отходов после приема пищи   |                  |                |                                  |
| 1.4 | отсутствие запрещенных для детского питания продуктов в основном меню и дополнительном ассортиментном перечне |                  |                |                                  |
| 1.5 | обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня                                   |                  |                |                                  |
| 2.  | Контроль эстетического и санитарного состояния  | февраль          | Члены комиссии | акт                              |



| №   | Мероприятие  | Сроки проведения | Ответственный  | Документ, фиксирующий результаты |
|-----|--|------------------|----------------|----------------------------------|
| 2.1 | санитарная зона (наличие мыла, сушилок для рук, санитарное состояние)            |                  |                |                                  |
| 2.2 | раздача (санитарное состояние, книга отзывов и предложений)                      |                  |                |                                  |
| 2.3 | обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние) |                  |                |                                  |
| 2.4 | тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие                                       |                  |                |                                  |
| 2.5 | приборы из нержавеющей стали чистые, сухие                                       |                  |                |                                  |
| 3.  | Наличие и своевременность заполнения документации                                | март             | члены комиссии | акт                              |
| 3.1 | гигиенический журнал   |                  |                |                                  |
| 3.2 | журнал учета температурного режима холодильного оборудования                     |                  |                |                                  |
| 3.3 | журнал учета температуры и влажности складских помещениях                        |                  |                |                                  |
| 3.4 | журнал бракеража готовой пищевой продукции                                       |                  |                |                                  |
| 3.5 | журнал контроля проведения генеральных уборок                                    |                  |                |                                  |
| 3.6 | журнал работы рециркулятора  |                  |                |                                  |



| №   | Мероприятие  | Сроки проведения | Ответственный  | Документ, фиксирующий результаты |
|-----|--|------------------|----------------|----------------------------------|
| 3.7 | график уборки, обработки столов, проветривания, влажная уборка зала  |                  |                |                                  |
| 3.8 | наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции  |                  |                |                                  |
| 4.  | Контроль процесса накрывания и приема пищи   | апрель           | члены комиссии | акт                              |
| 4.1 | количество перемен для приема пищи учащихся  |                  |                |                                  |
| 4.2 | продолжительность перемен для приема ПИЩИ  |                  |                |                                  |
| 4.3 | накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока |                  |                |                                  |
| 4.4 | уборка, обработка столов   |                  |                |                                  |
| 5.  | Наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд                              | апрель           | члены комиссии | акт                              |
| 6.  | Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой   | май              | члены комиссии | анкеты, акт                      |



| №   | Мероприятие   | Сроки проведения   | Ответственный  | Документ, фиксирующий результаты                          |
|-----|---|--|----------------|---|
|     | услуги по организации питания   |  |                |   |
| 6.1 | анкетирование родителей/детей по вопросам вкусовых предпочтений детей, удовлетворенности ассортиментом и качеством блюд с согласия их родителей (законных представителей) |  |                |   |
| 6.2 | анализ результатов анкетирования  |  |                |   |
| 7.  | Информирование родителей и детей о здоровом питании   | июнь   | члены комиссии | информация на сайте/выступление на родительских собраниях |
| 8.  | Самоанализ эффективности работы общественной комиссии   | июнь   | члены комиссии | акт   |
| 9.  | Внеплановые проверки  | в случае получения жалоб, сведений о нарушениях в организации и качестве питания | члены комиссии | акт   |

