**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«НОВОЗУБУТЛИНСКАЯ СОШ»**

368115, РД, Кизилюртовский район, село Зубутли – Миатли, Ново Зубутли, А.Алиева № 3

**Утверждаю:**

Директор школы

М.М. Гусейнов

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

28.08.2024г.

**План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сроки** | **Мероприятие** | **Ответственные** |
| ***Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение*** | | |
| Август  (5 неделя) | Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока.  Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Представители исполнителя. |
| Август  (4-5 неделя) | Согласование системы взаимодействия с Исполнителем, порядка подачи заявок на оказание услуг, учета фактически оказанных услуг и отчетности | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Представители исполнителя. |
| Август  (4-5 неделя) | Контроль за подготовкой и оборудованием мест (на пищеблоке и/или в обеденном зале) | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Август  (4-5 неделя) | При необходимости дооснащение напольных или настольных устройств раздачи питьевой воды. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Август  (4-5 неделя) | При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого Исполнителем технологического или холодильного оборудования пищеблока; | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Август  (4-5 неделя) | При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Представители исполнителя. |
| Август  (4-5 неделя) | Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Август - сентябрь | Формирование списка учащихся на предоставление бесплатного горячего питания за счет средств бюджета (на основании предоставленных документов). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания или их копиями, с учетом требований пункта 6.11 Технического задания. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала здоровья, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования, Абонементной книжки). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии . Представители Исполнителя. |
| Ежедневно | Проверка соблюдения графика работы столовой и буфета. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль за ведением журнала учёта выданных завтраков и обедов. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Заказ продуктов питания. Объем услуг, указываемых в Заявках, определять с учетом анализа фактической посещаемости объектов Заказчика за истекший период, сведений о предстоящем плановом отсутствии обучающихся, иных сведений. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Осуществлять контроль за соблюдением условий Контракта и соответствием оказываемых Услуг требованиям настоящего Контракта, в том числе контроль за объемом, качеством и сроками оказания услуг на любом этапе технологического цикла оказания Услуг. |  |
| По мере необходимости. | Контроль соблюдения питьевого режима. Заказ комплектов бутилированной воды.  Планирование поставок и заказ комплектов питьевой воды должно осуществляться с учетом климатических условий, фактической потребляемости, планируемых массовых мероприятий и с учетом обеспечения постоянного наличия запаса, позволяющего организовать питьевой режим в течение двух дней. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| По мере необходимости. | Контроль за доставкой комплектов питьевой воды. Доставка должна производиться транспортом Исполнителя, с соблюдением всех санитарных норм и правил и сохранение её качества независимо от климатических условий. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в 3 месяца. | Контроль за техническим обслуживанием устройств раздачи воды в соответствии с рекомендациями предприятия-изготовителя. Санитарная обработка устройств раздачи воды должна осуществляться не реже 1 раза в 3 месяца. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно. | Контроль рациона питания учащихся.  Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| В конце каждого месяца. | Контроль за оформлением отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с настоящим Контрактом и Техническим заданием. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| В конце каждого месяца. | Проверка правильности расчетов за питание | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| В конце каждого месяца. | Формирование отчетных документов | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| По мере необходимости. | Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 неделя каждого месяца. | Своевременно принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Контрактом и Техническим заданием. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Бухгалтерия. |
| 1 раз в неделю. | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно. | Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства и условиями Контракта. (В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре +5° и ниже) должен быть не более трех суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°) не более одних суток (ежедневный вывоз)). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| В начале каждого полугодия. | Проверка соблюдения требований САНПИН  к оборудованию, инвентарю. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Представители Исполнителя. |
| Ежедневно. | Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль за соблюдением сроков годности, температурно­ влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно- эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль за нахождением готовых для выдачи первых и вторых блюд на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| В начале учебного года. | Контроль за обеспечением поверки и клеймением весового оборудования пищеблока. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
|  | Заключить с Исполнителем договор на оказание услуг по организации питания (в том числе буфетного обслуживания) сотрудников и обучающихся за счет их собственных денежных средств и/или денежных средств родителей (законных представителей). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в месяц. | Осуществлять контроль за исполнением Контракта с привлечением представителей уполномоченных контролирующих органов и организаций | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в месяц. | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-4 х классов по вопросам:  - Охват учащихся горячим питанием  - Соблюдение сан. гигиенических требований. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| ***Методическое обеспечение*** | | |
| 1 раз в месяц. | Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Постоянно. | Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Конец учебного года. | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Постоянно. | Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Исполнителем Услуг по организации питания в школе. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| В конце каждого полугодия. | Анализ практики организации дежурства по столовой | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| ***План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой*** | | |
| Ежедневно | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений) | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| По необходимости | Эстетическое оформление зала столовой | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| По необходимости | Замена устаревшего оборудования | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в месяц. | Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием Исполнителем ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло- снабжения). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| По необходимости. | Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| ***Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся*** | | |
| В течение месяца | Проведение классных часов по темам организации правильного питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Декабрь  Апрель | Проведение анкетирования среди учащихся 1-4классов по вопросам качества и организации питания в школе. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в четверть. | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |