

Утверждаю  
И.о. директора МБОУ СОШ №134  
А.М.Галузин

**План работы комиссии общественного контроля организации и качества питания в  
МБОУ СОШ №134 на 2026-2027 учебный год.**

| Сроки                                                                  | Мероприятие                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Ответственные                                                 |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                               |
| Август (4 недели), сентябрь                                            | Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников                                                                                                                                                                                                                     | Руководитель ОУ, ответственные сотрудники организации питания |
| Август (4 недели)                                                      | 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               |
| С 26.08.26. по 01.09.26.                                               | Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ).                                                                                                                                           | Ответственные сотрудники за организацию питания               |
| 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 школьного питания | Работники пищеблока                                           |
| Ежедневно                                                              | Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).                                                                                  | Ответственные сотрудники за организацию питания               |
| Ежедневно                                                              | Проверка соблюдения графика работы столовой.                                                                                                                                                                                                                                                         | Ответственные сотрудники за организацию питания               |
| Ежедневно                                                              | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.                                                                                                                                                                                  | Работники пищеблока                                           |
| 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.                                                                                          | Заведующая столовой                                           |
| Ежедневно.                                                             | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.                                                                                                                 | Ответственные сотрудники за организацию питания               |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                 |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| В конце каждого месяца.     | Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с САНПИН                                                                                                                                                                                                                                                                           | Ответственные сотрудники за организацию питания,                |
| По мере необходимости.      | Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг на объекте.                                                                                                                                                                                                                                           | Ответственные сотрудники за организацию питания                 |
| Ежедневно.                  | Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства                                                                                                                                                  | Ответственные сотрудники за организацию питания                 |
| В начале каждого полугодия. | Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.                                                                                                                                                                                                                                                                            | Работники пищеблока                                             |
| 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                 |
| 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 оборудования»).                                                                                                                | Ответственные сотрудники за организацию питания                 |
| 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 месяц               | Контроль за организацией бесплатного горячего и льготного питания.                                                                                                                                                                                                                                                                          | Ответственный за организацию питания, члены комиссии            |
| 1 раз в квартал             | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-4 классов по вопросам:<br>- Охват обучающихся горячим питанием<br>- Соблюдение сан. гигиенических требований.                                                                                                                                                | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в месяц.              | <b>Методическое обеспечение</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                 |
| 1 раз в месяц.              | Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
|                             | 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.                                                                                                                                       |                                                                                        |
| Постоянно.                                                                           | Расматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.                                                                                        | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии                        |
| В конце каждого полугодия.                                                           | Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах                                                                                                                                                                               | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии                        |
| Ежедневно                                                                            | <b>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</b>                                                                                                                                                            |                                                                                        |
|                                                                                      | 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                        |
| 1 раз в месяц.                                                                       | Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещений и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения). | Заведующая столовой                                                                    |
| По необходимости.                                                                    | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинфекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятий.                                                                                | Заведующая столовой                                                                    |
| <b>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</b> |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                        |
| В течение месяца                                                                     | Проведение класных часов по темам организации правильного питания.                                                                                                                                                                           | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии                        |
| Декабрь, Апрель                                                                      | Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.                                                                                                                                   | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии                        |
| В конце каждого полугодия.                                                           | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.                                                                                                                                                               | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии, класные руководители. |