

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛОБОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
(МОУ «Колобовская средняя школа»)

155933 Ивановская обл., Шуйский район, п. Колобово, ул. Садовая, д. 2,
E-mail: kolobovosh@yandex.ru, тел. 37-6-82

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «Колобовская
средняя школа»
М.В. Ефремова

**План мероприятий по школьному контролю
качества питания в МОУ «Колобовская средняя школа»
на 2022 – 2023 уч. год**

№	Мероприятия	Сроки и периодичность	Ответственные
1	Организационные мероприятия		
1.1	Совещания при директоре: – нормативно-правовое регулирование организации питания – результаты муниципального контроля качества питания	1 раз в год в соответствии с графиком контроля	Администрация школы Ответственный за организацию школьного контроля качества питания
1.2	Управляющий совет: – организация горячего питания; – результаты общественного, родительского контроля качества питания.	1 раз в квартал	Заместитель директора по ВР
1.3	Организация работы по обращению граждан по вопросам качества питания посредством «Горячей линии»	ежедневно	Администрация школы
1.4	Организация и проведение мониторинга: – мониторинг охвата обучающихся горячим питанием – мониторинг наличия на сайтах общеобразовательных учреждений необходимой информации по организации горячего питания – мониторинг оценки удовлетворенности обучающихся и родителей качеством питания	1 раз в квартал 2 раза в год (сентябрь, февраль) каждый месяц	Ответственный за организацию школьного контроля качества питания Ответственный за организацию школьного контроля качества питания Ответственный за организацию школьного контроля качества питания

**План мероприятий по школьному контролю
качества питания в МОУ «Колобовская средняя школа»
на 2022 – 2023 уч. год**

№	Мероприятия	Сроки и периодичность	Ответственные
1	Организационные мероприятия		
1.1	Совещания при директоре:		
	– нормативно-правовое регулирование организации питания	1 раз в год	Администрация школы
	– результаты муниципального контроля качества питания	в соответствии с графиком контроля	Ответственный за организацию школьного контроля качества питания
1.2	Управляющий совет: – организация горячего питания; – результаты общественного, родительского контроля качества питания.	1 раз в квартал	Заместитель директора по ВР
1.3	Организация работы по обращению граждан по вопросам качества питания посредством «Горячей линии»	ежедневно	Администрация школы
1.4	Организация и проведение мониторинга:		
	– мониторинг охвата обучающихся горячим питанием	1 раз в квартал	Ответственный за организацию школьного контроля качества питания
	– мониторинг наличия на сайтах общеобразовательных учреждений необходимой информации по организации горячего питания	2 раза в год (сентябрь, февраль)	Ответственный за организацию школьного контроля качества питания
	– мониторинг оценки удовлетворенности обучающихся и родителей качеством питания	каждый месяц	Ответственный за организацию школьного контроля качества питания
	– мониторинг системы мероприятий по формированию у учащихся культуры питания	1 раз в год (май)	Ответственный за организацию школьного контроля качества питания
	– мониторинг уровня подготовки и повышения квалификации кадров, участвующих в организации питания в общеобразовательных учреждениях	1 раз в год (август)	Ответственный за организацию школьного контроля качества питания

	– мониторинг результатов родительского контроля	1 раз в квартал	Ответственный за организацию школьного контроля качества питания
	– мониторинг материально-технического оснащения школьной столовой	1 раз в год (август-сентябрь)	Ответственный за организацию школьного контроля качества питания
1.5	Подготовка аналитического отчета о ситуации по организации качественного горячего питания в общеобразовательных учреждениях	Еженедельно	Ответственный за организацию школьного контроля качества питания
2	Организация школьного контроля		
2.1	<p>Плановый контроль качества питания в общеобразовательных учреждениях:</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 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 правил обработки столовой и кухонной посуды, оценка состояния посуды; – контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала 	в соответствии с планом-графиком на год	Ответственный за организацию школьного контроля качества питания

	<p>пищеблока общеобразовательного учреждения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 		
	<p>Контроль на основе принципов ХААСП:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ воды, - микробиологическое исследование смывов на БГКП, - замеры освещённости, - замеры микроклимата 	регулярно	Администрация школы
2.2	<p>Оперативный контроль качества питания в общеобразовательных учреждениях:</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, соответствия объемов порций и суммарной массы блюд меню; – 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 образовательной организации; – контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, 	в соответствии с приказом	Ответственный за организацию школьного контроля качества питания

	результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) образовательной организации; – контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся		
2.3	Участие в плановых и внеплановых проверках школьных столовых, организованных органами Роспотребнадзора, органами исполнительной власти, родителями учащихся, общественными организациями	в соответствии с планом-графиком проверок	Администрация школы Ответственный за организацию школьного контроля качества питания
2.4	Контроль исполнения предписаний органов Роспотребнадзора в отношении работы школьных столовых в общеобразовательных учреждениях	Ежеквартально	Администрация школы Ответственный за организацию школьного контроля качества питания