

Утверждаю

директор МБОУ «Гимназия №4»

г. Брянска



Беспалова Г.М.

**План работы комиссии административно-общественного контроля
за организацией и качеством питания обучающихся гимназии
в 2026-2027 учебном году**

Месяц	Мероприятие
Сентябрь	• Ознакомление членов комиссии административно-общественного контроля с нормативно-правовыми актами, регламентирующими организацию питания обучающихся. • Проверка формирования рациона питания обучающихся: ➤ использование пищевых продуктов в соответствии с нормами СанПин; ➤ соответствие блюд типовому и ежедневному меню. • Проверка организации дежурства в столовой, обеспеченности дежурных специальной одеждой, масками и перчатками. • Проверка соблюдения работниками пищеблока санитарных требований. • Проверка организации питания обучающихся на переменах в соответствии с графиком питания и схемой размещения учащихся в столовой. • Проверка организации работы кафе «Журавлик» и продукции кафе на отсутствие запрещенных продуктов
Октябрь	• Проверка выполнения санитарно-эпидемиологических требований по соблюдению санитарных норм к качеству продукции, условиям ее хранения: ➤ поставка сырья и готовой продукции в соответствии с графиком; ➤ качество поступающей продукции; ➤ хранение поступившей продукции в складских помещениях; ➤ товарный запас продуктов, товарное соседство. • Проверка ведения журналов учета поступившей продукции, её сертификация, маркировка.
Ноябрь	• Контроль за ➤ исправностью технологического оборудования; ➤ обеспеченностью кухонной посудой, разделочным инвентарем; ➤ маркировкой кухонного оборудования; ➤ соблюдением персоналом правил личной гигиены. • Проверка выполнения санитарных норм при хранении, переработке и реализации продуктов питания. • Проверка соблюдения работниками пищеблока санитарных требований
Декабрь	• Проверка выполнения требований к ведению технологических карт приготовления блюд с указанием их энергетической ценности и технологии приготовления.

	• Организация ➤ льготного питания обучающихся; ➤ питания обучающихся в ГПД. • Проверка соблюдения работниками пищеблока санитарных требований. • Проведение анкетирования обучающихся, родительской и педагогической общественности по вопросам организации питания
Январь	• Проверка выполнения требований к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре в соответствии с нормами СанПин. • Контроль за соответствием рациона питания согласно утверждённому меню, выполнением правил выдачи блюд готовой продукции, свободной продажи. • Организация бесед с учащимися «Этика приема пищи и правила этикета в местах общественного питания». • Проверка ведения Книги отзывов и предложений по организации школьного питания
Февраль	• Проверка выполнения требований норм СанПин ➤ к санитарному состоянию и содержанию помещений; ➤ режиму уборки и дезинфекции; ➤ порядку мытья столов и кухонной посуды; ➤ отбору и хранению суточных проб
Март	• Проверка ➤ наличия весового оборудования, плана и документов его поверки; ➤ разнообразия ассортимента и качества продукции буфета и кафе «Журавлик»; ➤ проверка срока годности предлагаемой продукции; ➤ соблюдения питьевого режима; ➤ соблюдения условий и способов хранения отходов
Апрель	• Проверка выполнения требований к соблюдению персоналом столовой правил личной гигиены. • Проверка прохождения персоналом столовой периодического медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки.
Май	• Проверка готовности столовой к работе в летний период в оздоровительном лагере