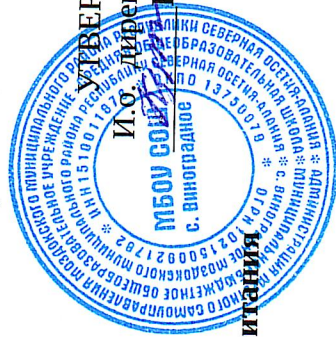




УТВЕРЖДАЮ  
И.О. директора школы  
Кочиева Ц.Р.

**План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания  
в МБОУ СОШ с. Виноградного Моздского района  
на 2025 -2026 учебный год**

| Сроки                                                           | Мероприятие                                                                                                                                                                                                                                                         | Ответственные                                                    |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                  |
| Август<br>(4 недели)                                            | Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году.<br>Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока.<br>Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| Август<br>(4 недели)                                            | Согласование системы взаимодействия с Исполнителем, порядка подачи заявок на оказание услуг, учета фактически оказанных услуг и отчетности.                                                                                                                         | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| Август<br>(4 недели)                                            | Контроль за подготовкой и оборудованием мест (на пищеблоке и в обеденном зале).                                                                                                                                                                                     | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  |
| Август<br>(4 недели)                                            | При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого Исполнителем технологического или холодильного оборудования пищеблока;                                                                                                           | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  |
| Август<br>(4 недели)                                            | При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребностью в его маркировке.                                                                                                                                   | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |

|                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                 |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Август<br>(4 недели)       | 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 |
| С 22.08.25г. по 09.09.25г. | Формирование списка учащихся на предоставление бесплатного питания за счет средств бюджета Моздокского района. (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, ).                                                                                                                                                    | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно                  | Проверка соблюдения графика работы столовой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 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. | 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                 | Проверка правильности расчетов за питание (в течение двух рабочих дней производить)                                                                                                                                                                  | Ответственные                                                   |

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                              |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| каждого<br>месяца.             | сверку Реестра талонов за отчетный месяц с корешками Абонементной книжки)<br>Приёмка и проверка комплекта документов: счет, счет-фактуру, Акт сдачи-приемки услуг,<br>Сводный отчет, Реестры талонов (один экземпляр по каждому объекту Заказчика).                                                                                                                                                                                                                                              | сотрудники за<br>организацию<br>питания, члены<br>комиссии                                   |
| В конце<br>каждого<br>месяца.  | Формирование отчетных документов с учетом информационной системы "Проход и<br>питание".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Ответственные<br>сотрудники за<br>организацию<br>питания, члены<br>комиссии                  |
| По мере<br>необходимости.      | Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг<br>на объекте.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Ответственные<br>сотрудники за<br>организацию<br>питания, члены<br>комиссии                  |
| 1 неделя<br>каждого<br>месяца. | Своевременно принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные услуги в<br>соответствии с настоящим Контрактом и Техническим заданием.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ответственные<br>сотрудники за<br>организацию<br>питания, члены<br>комиссии.<br>Бухгалтерия. |
| 1 раз в неделю.                | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ответственные<br>сотрудники за<br>организацию<br>питания, члены<br>комиссии                  |
| Ежедневно.                     | Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате<br>оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного<br>законодательства и условиями Контракта. (В целях исключения возможности загнивания и<br>разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре +5° и ниже)<br>должен быть не более трех суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°) не<br>более одних суток (ежедневный вывоз)). | Ответственные<br>сотрудники за<br>организацию<br>питания, члены<br>комиссии                  |
| В начале<br>каждого            | Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ответственные<br>сотрудники за                                                               |



| полугодия.      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 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 |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Ответственные сотрудники за организацию                         |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                 |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|                                 | температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускается подогрев готовых блюд, остывших ниже температуры раздачи.                                                                                                                                                                                           | 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 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, Управляющего совета Школы, независимых экспертов. Лица, осуществляющие проверку на пищеблоке, должны соблюдать требования санитарного законодательства Российской Федерации. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в месяц.                  | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам:<br>- Охват учащихся горячим питанием<br>- Соблюдение сан. гигиенических требований.                                                                                                                   | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| <b>Методическое обеспечение</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                 |
| 1 раз в месяц.                  | Организация консультаций для классных руководителей 1-11 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 |



|                            | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.                                                              | комиссии                                                        |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Конец учебного года.       |                                                                                                                                                                     | 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 |
|                            | <i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i>                                                                                   |                                                                 |
| 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 |
| <b>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                 |
| В течение месяца                                                                     | Проведение классных часов по темам организации правильного питания.                                                                                                                                                                                                     | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Декабрь<br>Апрель                                                                    | Проведение анкетирования среди учащихся 1-11 классов 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 |