



**План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания
на 2026-2027 учебный год**

Направление работы	Сроки	Ответственные
Назначение ответственных за организацией горячего питания	Август раз в год	Директор школы
Формирование нормативных документов, локальных актов, регулирующих вопросы организации питания школьников	В течение года	Директор, члены комиссии
Составление графика приема пищи	Август	Заведующая столовой
Оформление стендов столовой	Сентябрь, в течении года по мере в них изменения	Диспетчер по организации питания
Формирование основного и резервного списка учащихся, имеющих право на льготное питание	Сентябрь, в течении года по мере в них изменения	Директор школы Диспетчер по организации питанию
Контроль организации питания: • Бракераж готовой продукции; • Контроль наличия на витрине готовых блюд, полноты ассортимента; • Контроль за выполнением сроков накрытия столов; • Контроль наличия в достатке необходимого кухонного инвентаря и посуды; • Контроль за соблюдением гигиены на рабочем месте работниками столовой; • Контроль веса порций	Постоянно	Бракеражная комиссия Зав.производством школьной столовой Медицинский работник школы
Проведение анкетирования среди обучающихся и их родителей по вопросам качества и организации питания	1 раз в полгода	Директор Диспетчер по организации питания
Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течении учебного года	
Ведение ведомости учёта выданных завтраков и обедов	ежедневно	Диспетчер по организации питания
Контроль за ведением журнала осмотра сотрудников пищеблока, бракеражного журнала, журнала учёта температурного режима	ежедневно	Члены комиссии, Медицинский работник
Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	ежедневно	Зав.производством

Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц	Члены комиссии
Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	ежедневно	Зав. производством школьной столовой Члены комиссии
Контроль за соблюдением питьевого режима	ежедневно	Зав. производством Диспетчер по организации питания
Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов	ежедневно	Медицинский работник
Внесение изменений в меню (только в случае крайней необходимости ввиду недопоставки продуктов поставщиком, поставки некачественных продуктов и других форс-мажорных обстоятельств)	По мере необходимости на внеочередном заседании	Зав. производством Директор школы Медицинский работник
Аналитическая справка «Анализ организации горячего питания»	Май	Диспетчер по организации питания