

**План  
работы общественной комиссией за питанием  
в МАОУ «СОШ № 136 им. Я.А. Вагина» г. Перми  
на 2022 – 2023 учебный год.**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки проверки</b>
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	1 раз в месяц
2.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в месяц
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов маркировки	1 раз в месяц
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале.	1 раз в месяц
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц
9.	Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц

11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в месяц
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в месяц
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд	1 раз в месяц
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	1 раз в месяц
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	1 раз в год
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течении всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	1 раз в месяц
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	1 раз в месяц
18.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	1 раз в месяц
19.	Наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	1 раз в месяц
20.	Процесс накрывания и приема пищи обучающимися за 5 минут до начала перемены	1 раз в месяц
21.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	1 раз в год
22.	Проведение опросов учащихся и их родителей (законных представителей) по качеству питания.	2 раза в год (октябрь, апрель)
23.	Подготовка информационных отчетов по качеству организации питания.	1 раз в квартал