

УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ «СОШ №1» г. Чебоксары

Т.Е. Николаева

Приказ от «01» сентября 2026 года. № О-430а

ПЛАН

работы комиссии по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся
на 2026-2027 учебный год

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
I. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблока сырья и пищевых продуктов				
1	Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья и пищевых продуктов	Каждая поступающая партия	Заведующая производством столовой	Товарные и транспортные накладные; декларации о соответствии; ветеринарные сопроводительные документы; журнал бракеража сырой продукции
II. Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции				
2	Контроль за соответствием фактического веса порций (норм выхода) готовой продукции требованиям СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и утвержденному меню	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Утвержденное 10-дневное цикличное меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Чувашской Республике; акты выхода готовой продукции
3	Контроль качества готовой продукции (бракераж)	Ежедневно	Бракеражная комиссия, ответственный за организацию питания	Журнал бракеража готовой продукции
4	Контроль за отбором, маркировкой и хранением суточной пробы готовой продукции	Ежедневно	Заведующая производством столовой	Журнал отбора суточных проб
5	Контроль за соответствием рациона питания утвержденному 10-дневному цикличному меню	1 раз в 10 дней	Заведующая производством столовой, директор	10-дневное цикличное меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Чувашской Республике; ассортиментный перечень блюд;
III. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья и полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
6	Контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности и товарного соседства пищевой продукции	Ежедневно	Заведующая производством столовой	Журнал учета температурного режима хранения пищевой продукции;

	в кладовых и на складе			журнал бракеража сырой продукции; маркировка на полках и стеллажах; товарные накладные (для контроля сроков годности)
7	Контроль за соблюдением температурного режима и правил товарного соседства в холодильном оборудовании (холодильных и морозильных камерах)	Ежедневно	Заведующая производством столовой	Журнал учета температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании; маркировка полок холодильников; журнал контроля исправности холодильного оборудования
IV. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
8	Контроль за санитарным состоянием производственных, складских и подсобных помещений, а также оборудования в них	Ежедневно	Заведующая производством столовой	Визуальный контроль
9	Контроль технического состояния, исправности и комплектности оборудования и инвентаря пищеблока (инвентаризация)	1 раз в год	Заведующая производством столовой, заместитель директора по АХЧ	Визуальный контроль
V. Контроль за выполнением санитарно— противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке				
10	Контроль за соблюдением сотрудниками пищеблока требований санитарного законодательства	Ежедневно	Заведующая производством столовой	Личные медицинские книжки сотрудников; журнал ежедневных осмотров сотрудников; журнал регистрации инструктажей по санитарно-гигиеническому обучению
11	Контроль соблюдения санитарно-противоэпидемического режима и графика генеральных уборок	1 раз в неделю (текущая обработка); 1 раз в месяц (генеральная уборка)	Заведующая производством столовой, директор	Инструкции по режиму обработки оборудования, инвентаря, тары и столовой посуды; график генеральных уборок; журнал учета санитарной обработки
VI Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				

12	Контроль за учетом и актуализацией контингента обучающихся, получающих горячее питание	Ежедневно	Классные руководители 1–11 классов, социальный педагог	Приказ об организации питания обучающихся; список обучающихся, имеющих право на бесплатное (льготное) питание; копии документов, подтверждающих статус малоимущей семьи, многодетной семьи, семьи участника СВО и иных льготных категорий
13	Контроль за соблюдением графика (режима) питания обучающихся и их фактической явки в столовую	Ежедневно	Классные руководители 1–11 классов, социальный педагог	График питания обучающихся по классам; журнал учета фактического питания обучающихся (посещаемости столовой)
14	Контроль за соблюдением обучающимися гигиенических правил и культуры поведения во время приема пищи (мытье рук, сервировка, поведение за столом)	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, классные руководители 1–11 классов	