

Приложение № 1
к приказу № 105
от 29.08.2025г.

П Л А Н
работы комиссии по контролю организации
и качества питания обучающихся
в ГБОУ СО «Екатеринбургская школа № 7» на 2025 – 2026 учебный год.

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственный	Отметка о выполнен ии
1.	Издание приказов об организации питания. О создании бракеражной комиссии и контролю качества питания	Начало учебного года	Директор	
2.	Знакомство с нормативными документами по организации питания в школьных столовых	По мере поступления	Директор	
3.	Своевременное обновления рубрики «Организация питания» на сайте школы Оформление и обновление информационного стенда по организации питания школьников в столовой.		Зам.директора по ВР ИП Сыропятова	Отметка
4.	Рассмотрение и утверждение документов на бесплатное питание детей, издание приказов	По мере поступления документов	Директор	
5.	Заседание совета по питанию 1.корректировка и утверждение плана. работы совета по питанию на 2024-2025 уч,год 2.организация работы столовой в период карантинов		Зам.директора по ВР, медсестра	
6.	Утверждение графиков питания и рассадка учащихся в столовой		Зам.директора по ВР, медсестра	
7.	Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь	Медсестра Ответственный за питание (бухгалтер)	
8.	Контроль процента охвата питания	Ежемесячно	Ответственный за питание (бухгалтер)	
9.	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Ответственный за питание (бухгалтер)	
10.	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Бракеражная комиссия	

11.	Организация просветительской работы с детьми и родителями.	Сентябрь, апрель	Зам.директора по УВР, медсестра, кл.руководители	
12.	Анкетирование учащихся по вопросам питания.	Октябрь	Зам.директора по УВР, кл.руководители	
13.	Анкетирование родителей по вопросам питания.	Апрель	Зам.директора по УВР, кл.руководители	
14.	Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Брокеражная комиссия	
15.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в четверть	Брокеражная комиссия	
16.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	1 раз в четверть	Медсестра кл.руководители	
17.	Проверка санитарного состояния обеденного зала	Ежемесячно	Зам.директора по АХР, медсестра	
18.	Проверка состояния обеденных зон	Ежемесячно	Зам.директора по АХР, медсестра	
19.	Контроль за технологическим процессом приготовления пищи в целях исключения случаев употребления некачественной пищи и продуктов	Декабрь, апрель	Брокеражная комиссия	
20.	Проверка условий транспортировки и хранения поставленной продукции	Ноябрь, февраль	Брокеражная комиссия	
21.	Соответствие санитарного состояния требованиям Санитарных правил и норм (оборудование, спецодежда, посуда, инвентарь)	1 раз в четверть	Брокеражная комиссия медсестра	
22.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	1 раз в четверть	Брокеражная комиссия	
23.	Ассортимент блюд (меню), стоимость питания в день	Ежемесячно	Бухгалтерия	
24.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	Ежемесячно	Бухгалтерия	
25.	Сопроводительная документация на пищевые продукты (сертификат, качественное удостоверение)	Ежемесячно	Медсестра (бухгалтер)	
26.	Учетно-отчетная документация (наличие и ведение: бракеражный журнал готовой продукции, журнал бракеража сырых скоропортящихся продуктов, журнал витаминизации готовых блюд, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания, журнал	Ежемесячно	Брокеражная комиссия	

	ежедневного контроля на пищеблоке теплового и холодильного оборудования, примерное 2-х-недельное меню, сборники рецептур, технологические карты)			
--	---	--	--	--