Утвержден
приказом директора
МАОУ «Лицей № 4 им.Героя РФ
Шалаева Р.Е.» г.Чебоксары
№ О-402 от 31.08.2026

План работы
комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
на 2026-2027 учебный год

Основные задачи:

- обеспечить обучающимся полноценное горячее питание;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания;
- проводить систематическую разъяснительную работу среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания;
- контролировать деятельность бракеражной комиссии, комиссии по организации льготного питания;
- ежемесячно проверять соответствие фактического ежедневного рациона питания обучающихся примерному двенадцатидневному меню, утвержденному ООО «Спектр» и согласованному директором МАОУ «Лицей № 4 им.Героя РФ Шалаева Р.Е.» г.Чебоксары;
- проводить мониторинг охвата горячим питанием обучающихся в общеобразовательной организации.

Контролируется:

– соблюдение санитарного состояния в обеденном зале;
– наличие ежедневного меню в обеденном зале;
– соответствие фактического ежедневного рациона питания обучающихся цикличному меню;
– соответствие веса порций готовой продукции утвержденному меню;
– соответствие готовых блюд органолептическим показателям;
– отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях пищевых продуктов;
– соответствие реализуемых пищевых продуктов в школьном буфете требованиям действующего СанПиНа;
– соответствие готовых блюд по системе «свободный выбор» требованиям действующего СанПиНа;
– соблюдение действующих норм СанПиНа в части обеспечения школьного пищеблока достаточным количеством столовой посуды для приема пищи (отсутствие сколов и трещин на столовой посуде);
– соблюдение графика питания обучающихся, утвержденного директором школы;
– соблюдение дежурства педагогов, обучающихся в школьной столовой;
– соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи;
– сформированность у обучающихся навыков культуры питания;
– наличие информации по вопросам здорового питания на стендах и сайте школы;
– правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
– микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
– полнота и правильность ведения и оформления соответствующей документации на пищеблоке;

- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- личная гигиена и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия и т.д.

№ п\п	Объект контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Оформление столовой	обеденный зал	в течение года	комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	акты проверки
2	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	ежедневно	комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	акты проверки
3	Условия хранения продукции	холодильное оборудование, подсобные помещения	еженедельно	комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	температурная карта холодильного оборудования
4	Качество продуктов животного происхождения	сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	1 раз в 10 дней	комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	бракеражный журнал
5	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	ежемесячно	комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	бракеражный журнал
6	Контроль суточной пробы	специальные контейнеры, температура хранения,	ежедневно	ответственный за питание	бракеражный журнал
7	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	раздача	ежемесячно	комиссия по осуществлению контроля за организацией питания	акт проверки
8	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	рекреация перед столовой	ежедневно	дежурный учитель по столовой	

9	Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды).	пищеблок	постоянно	медицинский работник	журнал здоровья
10	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	пищеблок	ежеквартально	завхоз	акт проверки
11	Контроль за организацией приема пищи обучающимися. Соблюдение графика приема пищи.	санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	ответственный за питание. Дежурные учителя.	акты проверки
12	Мониторинг охвата горячим питанием обучающихся в общеобразовательной организации	обучающиеся лицея	ежемесячно	классные руководители, социальный педагог	протокол мониторинга
13	Организация и проведение опроса обучающихся по улучшению работы столовой и буфета	обучающиеся лицея	1 раз в полугодие	классные руководители, социальный педагог	протокол мониторинга
14	Наличие качественной питьевой воды в классах	питьевой фонтанчик	1 раз в полугодие	завхоз	акт проверки
15	Анкетирование по вопросам организации питания. Мониторинг охвата горячим питанием обучающихся.	обучающиеся лицея	по необходимости	члены комиссии (родители)	справка по итогам мониторинга