

УТВЕРЖДЕН
Директор ГБОУ СОШ №256
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
Т.М. Христюк
Приказ от «01» сентября 2023 г.
№ 135-ОД



**ПЛАН РАБОТЫ СОВЕТА ПО ПИТАНИЮ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
в ГБОУ СОШ №256 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
на 2023 – 2024 учебный год.**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить обучающимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать обучающимся навыки здорового образа жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды); Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей	1 четверть
Организация и проведение опроса обучающихся по улучшению работы столовой;	2 четверть
Проверка качества готовой продукции; Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	3 четверть
Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом; Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	4 четверть

**ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ГБОУСОШ №256
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга
2023– 2024 УЧЕБНЫЙ ГОД**

1. Входной контроль качества и безопасности поступающей в буфет-распределитель готовой продукции и пищевых продуктов

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.1	Документация на право поставок продовольствия	При заключении договоров 1 раз в год	директор	Договор с ООО «Торговый дом «Ленинградский»»
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Члены совета по питанию	Журнал бракеража
1.3	Условия транспортировки	Каждой поступающей партии	Члены совета по питанию	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

2. Контроль качества и безопасности готовой продукции

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
2.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Члены совета по питанию. Медработник школы	Журнал бракеража

3. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Члены совета по питанию	Примерное меню, согласованное с СанПин Ассортиментный перечень
3.2	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Члены совета по питанию	Журнал регистрации температуры теплового оборудования

3.3	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	1 раз в неделю	Члены совета по питанию	Журнал бракеража готовой продукции
3.4	Контроль за потоками чистой и грязной посуды	1 раз в неделю	Члены совета по питанию	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	1 раз в четверть	Члены совета по питанию	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Члены совета по питанию	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
5.1	Условия труда. Производственная среда	Ежедневно	Члены совета по питанию	Визуальный контроль

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков, инвентаря и оборудования.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
6.1	Производственные помещения и их оборудование	1 раз в неделю	Члены совета по питанию	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Члены совета по питанию	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Члены совета по питанию	Медицинские книжки сотрудников.
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Члены совета по питанию	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.

8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
8.1	Контингент обучающихся	Ежедневно	Классный руководитель	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, получающих бесплатное питание.
8.2	Режим питания	1 раз в неделю	Члены совета по питанию	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения
8.3	Гигиена приема пищи	1 раз в четверть	Члены совета по питанию	Акты по проверке организации питания

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 256
АДМИРАЛТЕЙСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**, Христюк Татьяна
Михайловна, директор

19.09.23 17:00 (MSK)

Сертификат 04FFECF7FD15804616C9F027902DB65C