

Состав общественной комиссии по контролю организации  
и качества питания обучающихся

- Тюкавкина Ольга Александровна, учитель начальных классов;
- Овчинникова Светлана Анатольевна, учитель технологии;
- Пшеничникова Анна Юрьевна, (член общешкольного родительского комитета);
- Высоцкая Юлия Станиславовна, (член общешкольного родительского комитета);
- Стаховская Людмила, ученица 11 класса;
- Козлова Валерия, ученица 10 класса.

**Темы проверок по организации питания обучающихся.**

1. Проверка качества питания.
  - 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
  - 1.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции).
  - 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
  - 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
  - 1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
  - 1.6. Контроль соблюдения санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
  - 1.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
  - 1.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
  - 1.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
  - 1.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
  - 1.11. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
  - 1.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
  - 1.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.

1.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.

2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.

2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.

3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции (наличие медицинской книжки водителя, наличие спецодежды, санитарный паспорт на машину и т.д.)

3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.