

План работы комиссии  
по контролю организации и качества питания  
в 2022-2023 учебном году

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	Один раз в четверть	Члены комиссии
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Один раз в четверть	
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в четверть	Члены комиссии
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в четверть	Члены комиссии
6.	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Два раза в год (октябрь, март)	
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	Один раз в четверть	
8.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы	Члены комиссии
9.	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Члены комиссии
10.	Отчет о работе комиссии за учебный год	Май 2023 года	



**Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)**

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. **УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?**

А) ДА                      Б) НЕТ                      В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. **УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА                      Б) НЕТ                      В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. **ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА                      Б) НЕТ

4. **ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?**

А) НЕ НРАВИТСЯ                      Б) НЕ УСПЕВАЕТЕ                      В) ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

5. **В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:**

А) ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

Б) ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

В) 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

6. **НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?**

А) ДА                      Б) ИНОГДА НЕТ

7. **ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?**

А) ДА                      Б) НЕТ

8. **НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА                      Б) НЕТ                      В) НЕ ВСЕГДА

9. **ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?**

А) НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

Б) ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

В) ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

Г) ОСТЫВШАЯ ЕДА

Д) МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

Е) ИНОЕ \_\_\_\_\_

10. **УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА                      Б) НЕТ                      В) ИНОГДА

11. **СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?**

А) ДА                      Б) НЕТ

12. **ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

13. **ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: \_\_\_\_\_

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной	



	комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	



	A) нет	
	B) да	
	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
17	A) нет	
	B) да	

1.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований	Один раз в неделю	Число: 1
2.	Контроль соблюдения требований к качеству продукции	Один раз в неделю	Число: 1
3.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к персоналу (мытье рук, использование перчаток и т.д.)	Один раз в неделю	Число: 1
4.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к помещению (чистота, отсутствие насекомых и т.д.)	Один раз в неделю	Число: 1
5.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к оборудованию (чистота, исправность)	Один раз в неделю	Число: 1
6.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к доставке продукции (чистота, температура)	Один раз в неделю	Число: 1
7.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к упаковке продукции	Один раз в неделю	Число: 1
8.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к хранению продукции	Один раз в неделю	Число: 1
9.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к транспортировке продукции	Один раз в неделю	Число: 1
10.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к реализации продукции	Один раз в неделю	Число: 1
11.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к утилизации отходов	Один раз в неделю	Число: 1
12.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к документированию	Один раз в неделю	Число: 1
13.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к обучению персонала	Один раз в неделю	Число: 1
14.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к проведению аудитов	Один раз в неделю	Число: 1
15.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к проведению инспекций	Один раз в неделю	Число: 1
16.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к проведению лабораторных исследований	Один раз в неделю	Число: 1
17.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к проведению расследований	Один раз в неделю	Число: 1
18.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к проведению мероприятий по устранению несоответствий	Один раз в неделю	Число: 1
19.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к проведению мероприятий по предотвращению несоответствий	Один раз в неделю	Число: 1
20.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических требований к проведению мероприятий по повышению эффективности системы менеджмента качества	Один раз в неделю	Число: 1