СОГЛАСОВАНО
Директор КГ МУТП
«Сияние Севера»
_____ Г.М.Шагапов

СОГЛАСОВАНО
Специалист-эксперт отдела ОБЖ
управления образования
Администрации г.Когалыма
_____ С.А.Тимофеева

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ
«Средняя школа № 6»
_____ О.И.Дзюба

План-график
работы комиссии общественного контроля
организации и качества питания обучающихся
на 2025-2026 учебный год

№ п/п	Дата проверки	Время	Мероприятия
1.	27.09.25	10.25	1. Заседание комиссии: 1.1. утверждение плана работы на 2025-2026 учебный год; 1.2. ознакомление комиссии с действующими законами, нормативными документами и необходимой документацией по организации питания в школе. 2. Контроль организации и качества питания: 2.1. гигиена: - условия для мытья рук обучающихся; -оценка соблюдения мытья рук и гигиены детьми при посещении столовой; -санитарное состояние обеденного зала, внешнее состояние мебели. 2.2. меню: - наличие утвержденного меню: - утвержденный график питания; - соответствие примерного и ежедневного меню; - соответствие веса порции указанного в меню фактическому; - калорийность блюд в меню; - накрытие блюд; - % съедаемости; - органолептическая оценка готовых блюд. 2.3. организация питьевого режима.
2.	22.10.25	11.20	1.Проверка организации и качества питания: 1.1. столовая: - достаточность и состояние посуды и приборов; - организация условий для дополнительного питания. 1.2. пищеблок: - наличие суточных проб; -проверка качества поступающих продуктов, соблюдения норм хранения сырой продукции и сроков ее реализации;

			- наличие журнала бракеража и своевременность заполнения. 1.3 меню: - соответствие примерного и ежедневного меню; - соответствие веса порции указанного в меню фактическому; - органолептическая оценка готовых блюд. 1.4. организация питьевого режима: график обработки питьевых фонтанчиков; маркировка инвентаря; наличие ветоши, дезинфицирующего средства; 1.5. санитарное состояние обеденного зала; 1.6. анкетирование обучающихся по изучению мнения по вопросам организации и качества питания; 1.8. наличие плана производственного контроля.
3.	28.11.25	10.25	1.Проверка организации и качества питания: 1.1. меню: - соответствие примерного и ежедневного меню; - соответствие веса порции указанного в меню фактическому; - наличие продукции, напитков, обогащённых витаминами; - органолептическая оценка готовых блюд. 1.2. персонал: -наличие медицинских книжек; -соблюдение требований к личной гигиене персонала; 1.3. организация питьевого режима; 1.4. организация питания детей с учетом особенностей здоровья (основание для предоставления диетического питания, наличие меню); 1.5. вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей; 1.6. акты лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции.
4.	20.12.25	14.40	1. Заседание комиссии: 1.1. анализ результатов анкетирования; 1.2. анализ работы комиссии за I полугодие. 2.Проверка организации и качества питания: 2.1 меню: - наличие утвержденного меню: - утвержденный график питания; - соответствие примерного и ежедневного меню; - соответствие веса порции указанного в меню фактическому; - калорийность блюд в меню; - накрытие блюд; - % съедаемости; - органолептическая оценка готовых блюд.

			2.2. пищеблок: - наличие суточных проб; -проверка качества поступающих продуктов, соблюдения норм хранения сырой продукции и сроков ее реализации; - наличие журнала бракеража и своевременность заполнения.
5.	29.01.26	11.20	1.Проверка организации и качества питания: 1.1. меню: - соответствие примерного и ежедневного меню; - соответствие веса порции указанного в меню фактическому; - калорийность блюд в меню; - накрытие блюд; - % съедаемости; - органолептическая оценка готовых блюд. 1.2. столовая: - санитарное состояние обеденного зала; -состояние столовой посуды и приборов; - организация питьевого режима. 1.3. гигиена: -условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися. 1.4. формирование культуры питания;
6.	20.02.26	10.25	1.Проверка организации и качества питания: 1.1. меню: - соответствие примерного и ежедневного меню; - соответствие веса порции указанного в меню фактическому; - калорийность блюд в меню; - наличие продукции, напитков, обогащённых витаминами; - накрытие блюд; - % съедаемости; - органолептическая оценка готовых блюд. 1.2. наличие сопроводительных документов поставляемого сырья; 1.3. организация питьевого режима; 1.4. обеспеченность обучающихся 1-4 классов бесплатным горячим питанием; 1.5. анкетирование родителей по изучению мнения по вопросам организации и качества питания.
7.	21.03.26	14.40	1.Заседание комиссии: 1.1. анализ результатов анкетирования родителей; 2. Проверка организации и качества питания: 2.1 меню: - соответствие примерного и ежедневного меню; - соответствие веса порции указанного в меню фактическому;

			- калорийность блюд в меню; - накрытие блюд; - % съедаемости; - органолептическая оценка готовых блюд. 2.2. наличие документации (заявки на питание, абонементные книжки); 2.3. организация питьевого режима; 2.4. акты лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции; 2.5. организация питания детей с учетом особенностей здоровья (основание для предоставления диетического питания, наличие меню).
8.	16.04.26	09.30	1.Проверка организации и качества питания: 1.1. меню: - соответствие примерного и ежедневного меню; - соответствие веса порции указанного в меню фактическому; - калорийность блюд в меню; -наличие продукции, напитков, обогащённых витаминами; - накрытие блюд; - % съедаемости; - органолептическая оценка готовых блюд. 1.2. столовая: - санитарное состояние обеденного зала; -состояние столовой посуды и приборов; - организация питьевого режима; 1.3.наличие документации (сертификатов) на поставляемую продукцию.
9.	21.05.26	15.35	1. Заседание комиссии: 1.1. анализ работы комиссии за 2025-2026 учебный год. 1.2. составление плана работы комиссии на 2026-2027 учебный год. 2. Проверка организации и качества питания: 2.1. меню: - соответствие примерного и ежедневного меню; - соответствие веса порции указанного в меню фактическому; - калорийность блюд в меню; - накрытие блюд; - % съедаемости; - органолептическая оценка готовых блюд.