

СОГЛАСОВАНО

Председатель
родительского комитета
Протокол № 1 от 29.08.2022 г.

УТВЕРЖДАЮ


Директор школы
О.В.Устьяхин
Приказ № 145-ОД от 31.08.2022

**План мероприятий комиссии родительского контроля
за организацией горячего питания обучающихся МКОУ Палецкой СОШ
на 2022-2023 учебный год**

Сроки	Мероприятия	Ответственные
<i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i>		
Август (2 неделя)	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания обучающихся	Руководитель ОУ, ответственные за питание сотрудники организации
Август (3 неделя)	Провести комиссионную приемку готовности пищеблока к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений и документации пищеблока к оказанию услуги	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
Август (3 неделя)	Контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
Август (4 неделя)	Контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и \ или потребность в его маркировке	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии

С 21.08.2022 по 01.09.2022	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ, детей на подвозе) за счет средств областного бюджета	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования)	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии

Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
В конце каждого месяца	Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с СанПин	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
По мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг на объекте	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов питания	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований СанПин к оборудованию, инвентарю	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания» (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение)	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»)	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии

1 раз в неделю	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также полуфабрикатов	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам: -охват обучающихся горячим питанием -Соблюдением санитарно-гигиенических требований	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
<i>Методическое обеспечение</i>		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
Постоянно	Участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
В течение учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии

Постоянно	Рассмотрение обращения обучающихся и/или их родителей (законных представителей) по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
<i>Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой</i>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
1 раз в месяц	Контроль сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использование по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло-снабжения)	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ, дезинфекционных мероприятий	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i>		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии

Декабрь, апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	Ответственные за питание сотрудники организации, члены комиссии