

Утверждаю
Директор МБОУ Короленковская ООШ
Им. Бобкова А.И.

Д.И.Щербаков
Приказ № 36/17 от 28.08.23г



ПЛАН РАБОТЫ

комиссии родительского контроля за организацией горячего питания

МБОУ Короленковская ООШ им. Бобкова А.И. на 2023 – 2024 учебный год

Период	Мероприятие	Ответственные
Август	1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение Провести комиссионную приемку готовящегося пищеблока к новому учебному году. Проверка работоспособности имеющегося оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Завхоз, члены группы контроля
Август, затем в течение года по мере поступления документов	Формирование списков обучающихся на предоставление бесплатного и льготного горячего питания (на основании представленных документов).	Ответственный за организацию питания, члены группы контроля

Постоянно	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций соответствия, или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельство государственной регистрации для продуктов специального назначения для детского (дошкольного, школьного) питания.	Ответственный за организацию питания, члены Группы контроля
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала здоровья, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).	Ответственный за организацию питания, члены Группы контроля
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ответственный за организацию питания, члены Группы контроля
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ответственный за организацию питания, члены Группы контроля
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Ответственный за организацию питания, члены

1 раз в неделю	<p>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.</p>	<p>Ответственный за организацию питания, члены Группы контроля</p>
1 раз в неделю	<p>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 готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.</p>	<p>Ответственный за организацию питания, члены Группы контроля</p>
Ежеквартально	<p>Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-9-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований.</p>	<p>Ответственный за организацию питания, члены Группы контроля</p>
2. Методическое обеспечение		
Ежегодно	<p>Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.</p>	<p>Ответственный за организацию питания, члены Группы контроля</p>
Постоянно	<p>Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка Услуг по организации питания в школе.</p>	<p>Ответственный за организацию питания, члены</p>

Группы контроля	
Ответственный за организацию питания, члены Группы контроля	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом
Ответственный за организацию питания, члены Группы контроля	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион должен соответствовать действующему Примерному меню.
Ответственный за организацию питания, члены Группы контроля	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.
Ответственный за организацию питания, члены Группы контроля	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю.
Ответственный за организацию питания, члены Группы контроля	В начале каждого полудня.
Ответственный за организацию питания, члены Группы контроля	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться следующие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение).

		Группы контроля
3. План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственный за организацию питания, члены Группы контроля
По мере необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственный за организацию питания, члены Группы контроля
По мере необходимости	Замена устаревшего оборудования	Ответственный за организацию питания, члены Группы контроля
1 раз в месяц	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, воды и теплоснабжения).	Ответственный за организацию питания, члены Группы контроля
По мере необходимости	Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), мероприятия.	Ответственный за организацию питания, члены

Ежедневно	Своевременно организовывать на пищеблоке дезинфекционные мероприятия	Группы контроля
4. Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни обучающихся		
1 раз в четверть	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Классные руководители
Дважды в год	Проведение анкетирования среди обучающихся 5-9 классов по вопросам качества и организации питания в школе.	Заместитель директора по УВР
В течение года	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Директор