

УТВЕРЖДАЮ

Директор МОБУ «Рождественская СОШ»

С.А. Удчавайтис

Приказ № 48 от « 1

10

сентября 2022



План
работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в
МОБУ «Рождественская СОШ» на 2022-2023 учебный год.

Сроки	Мероприятие	Ответственные
	<i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i>	
	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания обучающихся	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания
	Провести приемку готовности пищеблока к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Август	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым инвентарем и/или потребностью в его маркировке	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.

1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-11-ых классов по вопросам организации питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Конец учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого полугодия	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	Ответственные сотрудники за организацию питания, 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 сотрудники за организацию питания, 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 сотрудники за организацию питания, 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 готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-ых классов по вопросам: -Охват обучающихся горячим питанием, -Соблюдение сан.гигиенических требований	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

Методическое обеспечение

	<p>Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
Ежедневно	<p>Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (малообеспеченных, ОВЗ, детей-инвалидов) за счет средств республиканского и местного бюджета</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
Ежедневно	<p>Контроль и заполнение документации: -Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, -Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, -Журнала учета температурного режима холодильного оборудования Проверка соблюдения графика работы столовой</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
Ежедневно	<p>Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
Ежедневно	<p>Контроль за оборотом и хранением суточной пробы в полном объеме согласно-ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
1 раз в неделю	<p>Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
Ежедневно	<p>Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительно заказанному примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>

1 раз в месяц	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло- снабжения)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятий	Ответственные сотрудники за организацию питания, 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 сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в квартал	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии