

**План  
работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МАОУ СОШ №13  
на 2022-2023 учебный год**

<b>Сроки</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Ответственные</b>
<i><b>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</b></i>		
До 01.09.2022	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников.	Пак Е.П. Сафронова О.Ю.
До 01.09.2022	Проведение приемки готовности пищеблоков к новому учебному году, проверки работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Карманова Ю.Ю., члены комиссии
Август	Контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Карманова Ю.Ю., члены комиссии
Август	Контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и (или) потребность в его маркировке (при необходимости).	Карманова Ю.Ю., члены комиссии
Август	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Договора: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	Сафронова О.Ю., члены комиссии
С 01.09.22. по 05.09.22.	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для обучающихся льготных категорий (многодетных, малообеспеченных и т.п.) за счет средств областного, районного бюджета	Сафронова О.Ю., члены комиссии
Ежедневно	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельства о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания.	Сафронова О.Ю., 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).	Сафронова О.Ю., члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы школьной столовой.	Сафронова О.Ю., члены комиссии

Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Сафронова О.Ю., 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.	Сафронова О.Ю., члены комиссии
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Сафронова О.Ю., члены комиссии
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню.	Сафронова О.Ю., члены комиссии
В конце каждого месяца	Проверка правильности расчета за питание в соответствии с требованиями СанПиН.	Сафронова О.Ю., члены комиссии
По мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Сафронова О.Ю., члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции (в случае работы буфета).	Сафронова О.Ю., члены комиссии
Ежедневно	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.	Сафронова О.Ю., члены комиссии
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований СанПиН. к оборудованию, инвентарю.	Сафронова О.Ю., члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате (при наличии)).	Сафронова О.Ю., 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»).	Сафронова О.Ю., 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).	Сафронова О.Ю., 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.	Сафронова О.Ю., члены комиссии

1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - охват обучающихся горячим питанием; - соблюдение законодательства Российской Федерации.	Сафронова О.Ю., члены комиссии
<b><i>Методическое обеспечение</i></b>		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-11-х классов по вопросам организации питания.	Сафронова О.Ю., члены комиссии
Постоянно	Участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Сафронова О.Ю., члены комиссии
Конец учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Сафронова О.Ю., члены комиссии
Постоянно	Рассмотрение обращения обучающихся и (или) их родителей (законных представителей) по вопросам качества и (или) порядка оказания Услуг по организации питания в учреждении.	Сафронова О.Ю., члены комиссии
В конце каждого полугодия	Анализ практики организации дежурства по школьной столовой на переменах.	Сафронова О.Ю., члены комиссии
<b><i>Организация работы по улучшению материально-технической базы школьной столовой</i></b>		
Ежедневно	Контроль школьной столовой.	Сафронова О.Ю., члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление школьной столовой.	Сафронова О.Ю., члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования.	Карманова Ю.Ю., члены комиссии
1 раз в месяц	Проверка сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования школьной столовой, а также его использование по назначению, контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).	Карманова Ю.Ю., члены комиссии
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятий.	Сафронова О.Ю., члены комиссии
<b><i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся</i></b>		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Классные руководители
Декабрь, апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей (законных представителей) по вопросам качества и организации питания в учреждении.	Сафронова О.Ю. кл. рук. 1-11 кл
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в учреждении.	Сафронова О.Ю. кл. рук. 1-11 кл

