

Утвержден приказом директора
МБОУ «Ивановская СОШ»
от 29.08.2022 № 112-од

План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Ивановская СОШ» в 2022-2023 учебном году

Составитель: Шорова Мария Викторовна,
заместитель директора, ответственный за питание

с.Ивановское, 2022 год.

Сроки	Мероприятия	Ответственные
Август	<p>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников</p>	<p>Ответственный за организацию питания, члены комиссии</p>
Август	<p>Провести комиссионную 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</p>	<p>Ответственный за организацию питания, члены комиссии.</p>
Август	<p>При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания, используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока;</p>	<p>Ответственный за организацию питания, члены комиссии.</p>
Август	<p>При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребностью в его маркировке</p>	<p>Ответственный за организацию питания, члены комиссии.</p>
Август	<p>Контроль за обеспечением работников пищеблока соответствующим требованиям: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профлактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
Август - Сентябрь	<p>Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания (обучающиеся 1-4 классов) за счет бюджетных средств.</p>	<p>Ответственный за организацию питания, члены комиссии.</p>
Ежедневно	<p>Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов г/а продукцию животного происхождения или свидетельства о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания</p>	<p>Ответственный за организацию питания, члены комиссии.</p>
Ежедневно	<p>Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража готовой кулинарной продукции.</p>	<p>Ответственный за организацию питания,</p>

Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	члены комиссии. Ответственный за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ответственный за организацию питания, 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.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого месяца	Проверка правильности расчетов питания в соответствии с САНПИН	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
По мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования).	Ответственный за организацию питания, 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.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением принципов «падающего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться следующие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару).	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (Журнал учета температурного режима холодильного оборудования)	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в неделю	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой продукции.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: -Охвата обучающихся горячим питанием -Соблюдение санитарно-гигиенических требований.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания	Ответственный за организацию питания,

			члены комиссии
Постоянно	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания		Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
В конце учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания		Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
Постоянно	Рассмагривать обращение обучающихся и/или законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе		Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой			
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, индивидуальных помещений)		Ответственный за организацию питания
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой		Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
По необходимости	Замена устаревшего оборудования		Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в месяц	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещений и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло-снабжения).		Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и		Ответственный

	дератизационных работ (профилактические), дезинфекционных мероприятий	за организацию питания, члены комиссии.
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
В течение года	Проведение классных часов по темам организации правильного питания	Ответственный 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 полугодие	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.

Заместитель директора,
ответственный за питание в МБОУ «Ивановская СОШ»



Шорова М.В.