

Утверждаю:
Директор МБОУ «Малозайкинская СОШ» *А.К.*

Ирманова А.К.
31.08.2023г



**План работы родительского контроля за организацией
горячего питания учащихся в МБОУ «Малозайкинская СОШ»
на 2023-2024уч.г**

План работы родительского контроля за организацией горячего питания учащихся в МБОУ «Малозайкинская СОШ» на 2023-2024уч.г

Сроки	Мероприятие	Ответственные
Август (2 неделя)	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания
Август (3 неделя)	Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков 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.
Август (3 неделя)	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока;	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Август (4 неделя)	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребностью в его маркировке.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Август (4 неделя)	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
21.08.20 по 09.20	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ, детей	Ответственные сотрудники за

	на подвозе) за счет средств областного бюджета	организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельство о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, 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 сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ответственные сотрудники 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.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

В конце каждого месяца.	Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с САНЭПН	комиссии Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг на объекте.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно.	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образующихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САНЭПН к оборудованию, инвентарю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением принципов «сначала питание». (При приготовлении блюд должны соблюдаться правила технологии: варка, запускание, припускание, пассерование, тушение, приоткрытие на пару, приготовление в пароконвектоме).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства на контроле 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	Ответственные комиссии

	<p>соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдате только после устранения выявленных недостатков.</p>	<p>сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
1 раз в неделю	<p>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 кулинарной продукции и полуфабрикатов.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
1 раз в четверть	<p>Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-4 х классов по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Охват обучающихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований; <p><i>Методическое обеспечение</i></p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
1 раз в месяц	<p>Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
Постоянно	<p>Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
Конец учебного года	<p>Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
Постоянно	<p>Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>

	<p>соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к подаче только после устранения выявленных недостатков.</p>	<p>сотрудники за организацию питания, члены комиссии</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>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
1 раз в четверть	<p>Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-4 х классов по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Охват обучающихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований. 	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
<i>Методическое обеспечение</i>		
1 раз в месяц.	<p>Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
Постоянно.	<p>Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
Конец учебного года.	<p>Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
Постоянно.	<p>Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>

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