



Утверждаю

Директор школы Г.Н. Загороднова

Приказ №123-о/д от 01.09.2023 г.

ПЛАН

**работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в
МБОУ «Краснопресненская средняя общеобразовательная школа»
и филиала «Мамолаевская СОШ»
на 2023-2024 учебный год**

Организационно-аналитическая работа		
Сентябрь	Провести комиссионную проверку готовности помещений (столовой) для приема пищи к новому учебному году.	Ответственные сотрудники за 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 свидетельств 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 готовой пищевой продукции, журнала бракеража скоропортящейся пищевой 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.	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

В конце каждого месяца.	Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с санитарными требованиями (СТ).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения санитарных требований к оборудованию, инвентарю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, пропускание, пассерование, тушение, приготовление на пару).	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	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов 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 /или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка Услуг по организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого полугодия	Анализ практики организации дежурства в столовой.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
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 месяц	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло- снабжения)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Воспитание культуры и питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Ответственные сотрудники за 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