

Директор МБОУ СОШ с. Сосновка: /Юлия А. Ч./

План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания  
МБОУ СОШ с. Сосновка  
на 2024 - 2025 учебный год.



Сроки	Мероприятие	Ответственные
Август (2 недели)	Издание приказа и положений, касающихся вопросов организации питания школьников  Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания
Август (3 недели)	Провести комиссионную проверку 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.
Август (2 недели)	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического оборудования пищеблока;	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Август (4 недели)	При необходимости, контроль за документарным контролем пищеблока необходимым оборудованием инвентарем и/или потребностью в его маркировке.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Август (4 недели)	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиями 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».	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
В конце каждого месяца.	Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с САНПИН	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, обучающихся 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 САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
раз в неделю.	Контроль за соблюдением принципов «чистящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться следующие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

1 раз в неделю.	<p>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»).</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.</p>
1 раз в неделю	<p>Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна</p>	<p>Ответственные</p>
1 раз в неделю.	<p>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.</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, учетовые данные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой продукции и полуфабрикатов.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
1 раз в квартал	<p>Заседание психологической комиссии по питанию с привлечением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Охват обучающихся горячим питанием</li> <li>- Соблюдение сан. гигиенических требований.</li> </ul>	<p>Методическое обеспечение</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>

<p>Конец учебного года.</p>	<p>Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
<p>Постоянно.</p>	<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>В конце каждого полугодия.</p>	<p>Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
<p>Ежедневно</p>	<p>План организации работы по участку материально-технической базы столовой</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
<p>по необходимости</p>	<p>Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
<p>по необходимости</p>	<p>Эстетическое оформление зала столовой</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
<p>по необходимости</p>	<p>Замена устаревшего оборудования</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>

1 раз в месяц.	<p>Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещений и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло- снабжении).</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
по необходимости	<p>Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятий.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
В течение месяца	<p>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</p> <p>Проведение классных часов по темам организации правильного питания.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
Декабрь Апрель	<p>Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
1 раз в четверть.	<p>Выступления на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>