

ПРИНЯТО:

на Педагогическом совете МБОУ

«Суховская СОШ № 3»

Протокол от «31» августа 2023 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «Суховская СОШ № 3»

Никитин П.А.

Приказ № от 01.09.2023 г.

План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Суховская СОШ № 3» на 2023-2024 учебный год.

Сроки	Мероприятие	Ответственные
<i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i>		
Июль Август (4 неделя)	Издание приказов и положений, касающихся, вопросов организации питания школьников	Директор школы, ответственные сотрудники за организацию питания
Июль (4 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.	Старший повар, ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Июль (4 неделя)	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Заведующий хозяйством, ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Август (4 неделя)	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Август (4 неделя)	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом	Директор школы, ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
С 21.08.20. по 01.09.20	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ, детей на подвозе) за счёт средств краевого бюджета	Социальный педагог, ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
Еженедельно	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций соответствия или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения, или свидетельств о государственной регистрации продуктов специального назначения, для детского школьного питания.	Старший повар, ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Еженедельно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного	Старший повар, ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

	оборудования).	
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Социальный педагог, ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии, члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Старший повар, 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 санитарноэпидемиологическими требованиями.	Старший повар, ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Социальный педагог, ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии.
Ежедневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Социальный педагог, ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии, члены комиссии
В конце каждого месяца.	Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с САНПИН	Социальный педагог, ответственный сотрудник 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.	Старший повар, ответственные сотрудники 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	Заведующий хозяйством, ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САНПИН к Оборудованию, инвентарю.	Заведующий хозяйством, 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,	Медработник ФАПа (по согласованию), 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»).	Старший повар, ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в неделю.	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна	Старший, повар, ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
В конце каждого месяца.	Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с САНПИН	Социальный педагог, ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии, 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.	Медработник ФАПа (по согласованию), ответственные сотрудники 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	Заведующий хозяйством, ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю..	Заведующий хозяйством, 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, припускание, пассерование, тушение).	Медработник ФАПа (по согласованию), 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»).	Социальный педагог, ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии, 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.	Социальный педагог, ответственный сотрудник за организацию питания, Медработник ФАПа (по согласованию), 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	Старший повар, ответственные сотрудники за организацию питания, 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 санитарно гигиенических требований.	Старший повар, ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Методическое обеспечение		
1 раз в четверть	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	Социальный педагог, ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии.
Постоянно	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах 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.	Заместитель директора по воспитательной работе, ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссий
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Заместитель директора по воспитательной работе, 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)	Заведующий хозяйством, ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Заместитель директора по воспитательной работе, ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Директор школы, 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	Заведующий хозяйством, ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Заведующий хозяйством, ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся

В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Заместитель директора по воспитательной работе, члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования с цепи обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Заместитель директора по воспитательной работе, члены комиссии
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Заместитель директора по воспитательной работе, ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии