

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ Школа № 104

Д.Ю. Зайцев



**План комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в
МБОУ Школа № 104 на 2024 – 2025 учебный год**

Сроки	Мероприятие	Ответственные
Организационно – аналитическая работа		
Август	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	Директор, ответственный сотрудник за организацию питания
Август	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	Директор, ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
Август	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованием контракта (необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация работников)	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребностью в его маркировке	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии

02.09.24	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания для детей льготных категорий	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию для детского школьного питания. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль заполнения журналов: бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, бракеража готовой продукции, учета температурного режима холодильного оборудования	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно – эпидемиологическими требованиями	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого месяца	Проверка расчетов за питание 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	Проверка буфетной продукции	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 начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания»	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения продуктов. Контроль за соблюдением товарного соседства продуктов в холодильнике. Контроль за соблюдением сроков годности продуктов	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за массой порционных блюд	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
<i>Методическое обеспечение</i>		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей по вопросам организации питания	Ответственный за организацию питания
Постоянно	Принимать участие в совместных совещаниях по вопросам организации питания	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и их законных представителей по вопросам качества питания	Ответственный за организацию питания, члены комиссии

1 раз в полугодие	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей начального звена для обсуждения вопросов: охват обучающихся горячим питанием, соблюдение санитарно – гигиенических требований	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого полугодия	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Ответственный 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)	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	Проверка сохранности оборудования пищеблока, его санитарно-техническое состояние и использование по назначению. Контроль за рациональным расходованием ресурсов	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости	Замена устаревшего оборудования	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ, дезинфекционных мероприятий	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
Декабрь, Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
Октябрь	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	Ответственный за организацию питания, члены комиссии