

УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 МБОУ «Россошинская СШ
 им. Героя Советского Союза И.Ф. Бибишева»



План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания

в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Россошинская средняя школа имени Героя Советского Союза И.Ф. Бибишева» на 2024-2025 учебный год

Сроки	Мероприятие	Ответственные
<i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i>		
До 01.09.2020	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников.	Разваляева Т.А., Абозина Н.И.
До 04.08.2020	Проведение приемки готовности пищеблоков к новому учебному году, проверки работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Королева М.Г., члены комиссии
Август	Контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	аутсорсинговая компания
Август	Контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и (или) потребность в его маркировке (при необходимости).	аутсорсинговая компания
Август	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	аутсорсинговая компания
С 21.08.20. по 01.09.20.	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для обучающихся льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ) за счет средств областного бюджета.	Силичева Н.П., кл. руководители
Ежедневно	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельства о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания.	Королева М.Г., 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).	аутсорсинговая компания
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы школьной столовой.	Силичева Н.П., члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Королева М.Г., 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.	аутсорсинговая компания
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Королева М.Г., члены комиссии
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню.	Королева М.Г., члены комиссии
В конце каждого месяца	Проверка правильности расчета за питание в соответствии с требованиями СанПиН.	Силичева Н.П., члены комиссии
По мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Силичева Н.П., члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	Королева М.Г., члены комиссии
Ежедневно	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.	аутсорсинговая компания
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований СанПиН. к оборудованию, инвентарю.	Королева М.Г., члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару).	Королева М.Г., 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»).	аутсорсинговая компания
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).	Королева М.Г., члены комиссии Силичева Н.П.
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения	Королева М.Г.,

	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.	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;	Силичева Н.П., члены комиссии
<i>Методическое обеспечение</i>		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-11-х классов по вопросам организации питания.	Силичева Н.П., члены комиссии
Постоянно	Участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Силичева Н.П., члены комиссии
Конец учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Силичева Н.П., члены комиссии
Постоянно	Рассмотрение обращения обучающихся и (или) их родителей (законных представителей) по вопросам качества и (или) порядка оказания Услуг по организации питания в учреждении.	Силичева Н.П., члены комиссии
<i>Организация работы по улучшению материально-технической базы школьной столовой</i>		
Ежедневно	Контроль школьной столовой.	Силичева Н.П., члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление школьной столовой.	Силичева Н.П., члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования.	Разваляева Т.А., члены
1 раз в месяц	Проверка сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования школьной столовой, а также его использование по назначению, контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).	аутсорсинговая компания
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятий.	аутсорсинговая
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся</i>		
По плану ВР класса	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Классные руководители
Декабрь, апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей (законных представителей) по вопросам качества и организации питания в учреждении.	Силичева Н.П.