

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии родительского контроля за организацией горячего питания
в МБОУ Михайловская СОШ на 2020 – 2021 учебный год

Период	Мероприятие	Ответственные
1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Ежегодно	Провести комиссионную приемку готовности пищеблока к новому учебному году. Проверка работоспособности имеющегося оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Дважды в год	Формирование списков обучающихся на предоставление бесплатного и льготного горячего питания (на основании представленных документов).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Дважды в год	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций соответствия, или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельство государственной регистрации для продуктов специального назначения для детского (дошкольного, школьного) питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала здоровья, 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 в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	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
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 комиссии
1 неделя каждого месяца	Своевременно принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Контрактом и Техническим заданием.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Бухгалтерия
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	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
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение).	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 температур	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

Ежедневно	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства	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 и полуфабрикатов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежеквартально	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-8-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
2. Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-8 классов по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежегодно	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка Услуг по организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

Ежеквартально	Анализ практики организации дежурства по столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
3. 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 мере необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По мере 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, водо- и теплоснабжения).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости	Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
4. Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
1 раз в четверть	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Дважды в год	Проведение анкетирования среди обучающихся 5- 9 классов по вопросам качества и организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежеквартально	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Дважды в год	Проведение общешкольного родительского лектория «Основы рационального питания»	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии