

ПЛАН

работы комиссии родительского контроля за организац
МБОУ «Залесовская СОШ»
на 2021 – 2022 учебный год

ией горяч
его питания



«Утверждаю»

Директор МБОУ «Залесовская СОШ»

В.М. Акин

2021 г. 10 янв

г.

План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания
МБОУ «Залесовская СОШ»
на 2021 – 2022 учебный год

Сроки	Мероприятие	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
август (2неделя)	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания
август (3 неделя)	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.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
август (3 неделя)	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
август (4 неделя)	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
август (4 неделя)	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиями Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСР Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
С 21.08.2021 по 01.09.2021	Контроль за наличием списка обучающихся на представление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ, детей	Ответственные сотрудники за организацию питания

	на подвозе) за счет средств областного бюджета
Ежед невно	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания
Ежед невно	Контроль и выполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).
Ежед невно	Проверка соблюдения графика работы столовой.
Ежед невно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.
Ежед невно	Контроль за оборотом и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
1 раз в не делно.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом
Ежедне вно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительному заказу примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему примерному меню.

Орг
пит

К

Отв

соп

Орг

пит

К

Отв

соп

Орг

пит

К

Отв

соп

Орг

пит

К

Отв

соп

Орг

пит

К

Отв

соп

Орг

пит

К

Отв

соп

Орг

пит

К

Отв

соп

Орг

пит

К

Отв

соп

Орг

пит

К

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, образовавшихся 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
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением принципов «шадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться шадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).	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»)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна	Ответственные

В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах
<i>План организации работы по улучшению материально-технической базы</i>	
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного подсобных помещений)
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой
По необходимости	Замена устаревшего оборудования
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещений пищеблока, а также его использования по назначению, контролировать рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжение)
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинфекционных дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекцию мероприятий.
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди</i>	
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания

Декабрь Апрель	Пров		организацию питания, члены комиссии
I раз в четверть.	Выст	<p>едение анкетирования сре орган для обучающихся и родителей по вопросам качества и низации питания в школе.</p> <p>упление на родительских с</p> <p>обращениях по вопросам организации питания в школе.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p> <p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>