



**План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания
на 2021-2022 учебный год
в МАОУ «Агинская средняя общеобразовательная школа №2»**

№ п/п	Мероприятия	Сроки проведения	Ответственные
1	Планирование работы комиссии родительского контроля. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию Услуг	сентябрь	ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
2	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания для детей льготных категорий (малообеспеченных, детей ОВЗ)	раз в четверть	ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
3	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельства о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания	ежедневно	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
4	Контроль и заполнение документации (журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала учета температурного режима)	ежедневно	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
5	Проверка соблюдения графика работы столовой	ежедневно	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
6	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты	ежедневно	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
7	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	ежедневно	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
8	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	1 раз в неделю	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
9	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему примерному меню	1 раз в месяц	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
10	Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с СанПин	в конце каждого месяца	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии

11	Оформление претензионных фактов в случае обнаружения в ходе оказания Услуг на объекте	по мере необходимости	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
12	Контроль соблюдения условий и сроков хранения буфетной продукции	ежедневно	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
13	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства	1 раз в неделю	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
14	Проверка соблюдения требований СанПин к оборудованию, инвентарю	в начале каждого полугодия	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
15	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания» (при приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате)	1 раз в месяц	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
16	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»)	1 раз в месяц	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
17	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 недостатков	1 раз в месяц	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
18	Контроль за соблюдением срока годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителем и соответствующих санитарно-эпидемиологических требований при хранении продукции, в том числе скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции, полуфабрикатов	1 раз в месяц	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
19	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам: -охват обучающихся горячим питанием; -соблюдение санитарно-гигиенических требований; -культура питания	1 раз в полугодие	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
20	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока	1 раз в год	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
Методическое обеспечение			
21	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по организации питания	1 раз в месяц	ответственные сотрудники за организацию горячего

			питания, члены комиссии
22	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания	постоянно	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
23	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе	по необходимости	ответственные сотрудники по организации горячего питания, члены комиссии
24	Организация дежурных 5-11 классов по столовой на переменах	ежедневно	ответственные за организацию горячего питания, члены комиссии
25	Обобщение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	конец учебного года	ответственные за организацию горячего питания, члены комиссии
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой			
26	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	ежедневно	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
27	Эстетическое оформление зала столовой	по необходимости	ответственные сотрудники по организации горячего питания, члены комиссии
28	Замена старого оборудования	по необходимости	ответственные сотрудники за организацию горячего питания
29	Проверка сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, воды и теплоснабжения)	1 раз в месяц	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
30	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактических и истребительских), дезинфекционных мероприятий	по необходимости	ответственные сотрудники за организацию горячего питания
Воспитание культуры питания			
31	Проведение классных часов по теме «Организация правильного питания»	в течение года	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
32	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе, Обобщение и анализ результатов	март-апрель	ответственные сотрудники за организацию горячего питания, члены комиссии
33	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	по плану	ответственные сотрудники по организации горячего питания, члены комиссии