

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 13»



Утверждаю:
Директор МКОУ СОШ №13
Ф.К. Муслимова
Приказ № от «22» августа 2024г

ПЛАН
работы комиссии родительского контроля
за организацией горячего питания в МКОУ СОШ №13
на 2024-2025 учебный год

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Сентябрь	Провести комиссионную проверку готовности пищеблоков к началу учебного года. Проверка работоспособности существующего оборудования. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуг.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Ежедневно	Контроль и заполнение: Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Журнала бракеража кулинарной продукции. Журнала учета температурного режима холодильного оборудования	Ответственные сотрудники за организацию питания.
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы школьной 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.
Ежедневно	Проверка правильности расчетов за	Ответственные сотрудники

	питание в соответствии с САНПИН.	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 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, особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в месяц	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам: - охват обучающихся горячим питанием. - соблюдение санитарно-гигиенических требований.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Постоянно	Принимать участие в совместных семинарах, совещаниях, круглых столах по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Конец учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Постоянно	Рассматривать обращения	Ответственные сотрудники

	обучающихся и /или их законных представителей по вопросам качества и /или порядка Услуг по организации питания в школе.	за организацию питания, члены комиссии.
В конце каждого полугодия	Анализ практики организации дежурства по столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой школы		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока(чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
По 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 расходом ресурсов (электроэнергии, водо и теплоснабжения)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятиях.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Сентябрь, апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в четверть	Выступления на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.