

**План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания
МБОУ «Сороченская основная школа №40»
на 2024 – 2025 учебный год**

Сроки	Мероприятия	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Август (2 неделя)	Издание приказов и положений, касающихся организации горячего питания школьников	Директор школы
Август (3 неделя)	Проведение комиссионной приемки готовности пищеблока к новому учебному году. Проверка работоспособности технологического и холодильного оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений и документации пищеблока.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
Август (3 неделя)	При необходимости: Контроль за проведением технического обслуживания технологического и холодильного оборудования пищеблока.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
Август (4 неделя)	При необходимости: Контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым инвентарем, оборудованием.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
26.08.2024 – 01.09.2024	Контроль за комплектованием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания (учащиеся 1 – 4 классов, 5 класса, дети из малообеспеченных семей, дети из многодетных семей, дети с ОВЗ, дети из семей участников СВО) за счет средств федерального, областного, муниципального бюджета.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии

	регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания.	
Ежедневно	Контроль за заполнением документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика приема пищи.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Контроль сопроводительной документации на пищевые продукты.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, 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.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Проверка соответствия фактического меню действующему Примерному меню.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого месяца	Проверка правильности расчетов за питание.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии

1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате предоставления услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
В начале каждого полугодия	Контроль за соблюдением требований СанПиН к оборудованию, инвентарю.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения продукции в холодильном оборудовании.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порций, указанной в Примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима 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.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 2 – 9 классов по вопросам: - охват обучающихся горячим питанием; - соблюдение СанПиН при организации питания.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
Методическое обеспечение		

1 раз в месяц	Проведение консультаций для классных руководителей 1 – 9 классов по вопросам организации питания.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
Постоянно	Участие в совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
Конец учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
Постоянно	Рассмотрение обращений обучающихся и/или их родителей (законных представителей) по вопросам качества и/или порядка Услуг по организации питания в школе.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
Организация работы по улучшения материально-технической базы		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, инвентаря, обеденного зала, подсобных помещений)	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление помещения для приема пищи	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего или вышедшего из строя оборудования, посуды, инвентаря	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	Осуществление проверки сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электричества, воды).	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактических и истребительных), дезинфекционных мероприятий.	Сотрудники, ответственные 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.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
Декабрь Май	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей (законных представителей) по вопросам качества и организации питания в школе.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Сотрудники, ответственные за организацию питания, члены комиссии