

**ПРИНЯТ**  
на заседании УС школы (протокол от 31.08. 20г. № 1)

**УТВЕРЖДЕН**  
приказом директора от 04.09.2020г. № 54

## **ПЛАН**

**работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в  
МБОУ «Дружбинская средняя школа» на 2020-2021 учебный год.**

| Сроки   | Мероприятие  | Ответственные  |
|---|--|--|
| <b><i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i></b> |  |  |
| Август (2 неделя)   | Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников   | Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания |
| Август (3 неделя)   | Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков 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 уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.   | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| Август (4 неделя)   | Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  |
| С 21.08.20. по 01.09.20.  | Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ, детей  | Ответственные сотрудники за                                      |

|                 |  |   |
|-----------------|--|---|
|                 | на подвозе) за счет средств областного бюджета   | 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 регистрации для продуктов специального назначения, для детского 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 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 (включая пищевые продукты промышленного производства) 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   |
| В конце каждого месяца.     | Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с САНПИН  | 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 «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие 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  |

|                                 |   |   |
|---------------------------------|---|---|
|                                 | 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.  | 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 |
| 1 раз в четверть                | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 4х классов по вопросам:<br>- Охват обучающихся горячим питанием<br>- Соблюдение сан. гигиенических требований.  | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| <i>Методическое обеспечение</i> |   |   |
| 1 раз в месяц.                  | Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания.  | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Постоянно.                      | Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, 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 обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.  | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |

|   |   |   |
|---|---|---|
| В конце каждого полугодия.  | Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах  | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| <b><i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i></b>    |   |   |
| 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 расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло- снабжения). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| По необходимости.   | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.  | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| <b><i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i></b> |   |   |
| В течение месяца  | Проведение классных часов по темам организации правильного питания.   | Ответственные сотрудники за                                     |

|                   |  |   |
|-------------------|--|---|
|                   |  | организацию питания, члены комиссии                             |
| Декабрь<br>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. | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.                             | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |