

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Новонадеждинская СШ»
Р.В. Ромашенко
31 августа 2026 года

**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
в МБОУ «Новонадеждинская СШ» на 2026–2027 учебный год**

Сроки	Мероприятие	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
До 01.09.2026	Издание приказов и положений об организации питания с актуальными ссылками на СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и СП 2.4.2.4283-26.	Ромашенко Р.В., Кучевская Г.А.
До 04.08.2026	Приемка готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка оборудования, уборки помещений и документации. Контроль маркировки уборочного инвентаря.	Ромашенко Т.В., члены комиссии
Август 2026	Контроль технического обслуживания технологического и холодильного оборудования; доукомплектование инвентарем.	Аутсорсинговая компания
Август 2026	Контроль квалификации персонала, наличия медосмотров и гигиенического обучения работников пищеблока.	Аутсорсинговая компания
С 21.08.2026 по 01.09.2026	Формирование списков обучающихся льготных категорий на бесплатное горячее питание.	Разваляева Н.В., кл. руководители
Ежедневно	Контроль сертификатов соответствия, деклараций, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения.	Ромашенко Т.В., члены комиссии
Ежедневно	Заполнение журналов бракеража сырья и готовой продукции, журнала учета температурного режима холодильного оборудования.	Аутсорсинговая компания
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Разваляева Н.В., члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества поступающих продуктов. Исключение из поставок позиций из «стоп-листа» (Прил. №6 СанПиН).	Ромашенко Т.В., члены комиссии
Ежедневно	Контроль отбора и хранения суточной пробы (не менее 100 г для жидких блюд, порции целиком для штучных изделий) при t +2...+6 °С в течение 48 часов.	Аутсорсинговая компания
Ежедневно	Контроль рациона питания. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню.	Ромашенко Т.В., Разваляева Н.В., члены комиссии
Ежедневно	Контроль использования йодированной соли при приготовлении всех блюд.	Ромашенко Т.В., члены комиссии
Ежедневно	Контроль обработки школьных подносов: мойка после каждого использования, дезинфекция в конце смены.	Аутсорсинговая компания
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов в соответствии с заказом.	Ромашенко Т.В., члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль сроков годности и условий хранения	Ромашенко Т.В., члены

	скоропортящейся продукции.	комиссии
1 раз в неделю	Контроль температуры горячих блюд на раздаче (использование термометров) и в холодильном оборудовании.	Аутсорсинговая компания
1 раз в неделю	Контроль массы порционных блюд на выходе.	Ромашенко Т.В., Разваляева Н.В., члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль соблюдения принципов щадящего питания (варка, запекание, тушение, пар); исключение жарки во фритюре.	Ромашенко Т.В., члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль ассортимента и санитарной обработки вендинговых аппаратов (обработка дезсредствами не реже 2 раз в мес.).	Ромашенко Т.В., члены комиссии
Ежемесячно	Проверка правильности расчета за питание.	Ромашенко Т.В., Разваляева Н.В., члены комиссии
По мере необходимости	Оформление претензионных актов при обнаружении недостатков.	Разваляева Н.В., члены комиссии
В начале полугодия	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю и маркировке.	Ромашенко Т.В., члены комиссии
Постоянно	Информирование родителей: размещение на сайте и стендах ежедневного меню с КБЖУ и перечнем аллергенов.	Разваляева Н.В., секретарь
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей по вопросам организации питания.	Разваляева Н.В., члены комиссии
Постоянно	Участие в совещаниях и семинарах по вопросам школьного питания.	Разваляева Н.В., члены комиссии
Конец учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта.	Разваляева Н.В., члены комиссии
Постоянно	Рассмотрение обращений обучающихся и родителей по качеству услуг.	Разваляева Н.В., члены комиссии
Материально-техническая база		
Ежедневно	Общий визуальный контроль состояния школьной столовой.	Разваляева Н.В., члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала, замена устаревшего оборудования.	Разваляева Н.В., Ромашенко Р.В.
1 раз в месяц	Проверка санитарно-технического состояния помещения, рационального расходования ресурсов (вода, свет, тепло).	Аутсорсинговая компания
По необходимости	Контроль дезинсекционных, дератизационных и дезинфекционных работ.	Аутсорсинговая компания
Воспитание культуры питания		
По плану ВР класса	Проведение классных часов по темам правильного питания, ЗОЖ, информированию об аллергенах.	Классные руководители
Декабрь, апрель	Анкетирование обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания.	Разваляева Н.В.