



УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 МБОУ «Новонадеждинская СШ»
 Р.В. Ромашенко
01 сентября 2023 год

**План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания
 в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Новонадеждинская средняя школа»
 на 2023-2024 учебный год**

Сроки	Мероприятие	Ответственные
<i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i>		
До 01.09.2023	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников.	Ромашенко Р.В., Кучевская Г.А.
До 04.08.2023	Проведение приемки готовности пищеблоков к новому учебному году, проверки существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Ромашенко Т.В., члены комиссии
Август	Контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	аутсорсинговая компания
Август	Контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и (или) потребность в его маркировке (при необходимости).	аутсорсинговая компания
Август	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. персоналу».	аутсорсинговая компания
Ежемесячно	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего обучающихся льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ) за счет средств областного бюджета.	Разваляева Н.В., кл. руководители
Ежедневно	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного свидетельства о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для школьного питания.	Ромашенко Т.В., члены комиссии

Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного холодильного оборудования).	аутсорсинговая компания
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы школьной столовой.	Разваляева Н.В., члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ромашенко Т.В. члены комиссии
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с эпидемиологическими требованиями.	аутсорсинговая компания
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Ромашенко Т.В., члены комиссии
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню.	Ромашенко Т.В., члены комиссии
В конце каждого месяца	Проверка правильности расчета за питание в соответствии с требованиями СанПиН.	Разваляева Н.В., члены комиссии
По мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Разваляева Н.В., члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	Ромашенко Т.В., члены комиссии
Ежедневно	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.	аутсорсинговая компания
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований СанПиН. к оборудованию, инвентарю.	Ромашенко Т.В., 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).	Ромашенко Т.В. члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).	аутсорсинговая компания
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 неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков).	Ромашенко Т.В., члены комиссии Разваляева Н.В.
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий	Ромашенко Т.В.,

	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.	члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - охват обучающихся горячим питанием; - соблюдение законодательства Российской Федерации.	Разваляева Н.В., члены комиссии
<i>Методическое обеспечение</i>		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-11-х классов по вопросам организации питания.	Разваляева Н.В., члены комиссии
Постоянно	Участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Разваляева Н.В., члены комиссии
Конец учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Разваляева Н.В., члены комиссии
Постоянно	Рассмотрение обращения обучающихся и (или) их родителей (законных представителей) по вопросам качества и (или) порядка оказания Услуг по организации питания в учреждении.	Разваляева Н.В., члены комиссии
<i>Организация работы по улучшению материально-технической базы школьной столовой</i>		
Ежедневно	Контроль школьной столовой.	Разваляева Н.В., члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление школьной столовой.	Разваляева Н.В., члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования.	Ромашенко Р.В. члены комиссии
1 раз в месяц	Проверка сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования школьной столовой, а также его использование по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).	аутсорсинговая компания
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятий.	аутсорсинговая компания
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся</i>		
По плану ВР класса	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Классные руководители
Декабрь, апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей (законных представителей) по вопросам качества и организации питания в учреждении.	Разваляева Н.В.