План работы комиссии общественного (родительского) контроля за осуществлением действительного контроля за организацией и качеством питания детей

на 2024 – 2025 учебный год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ежедневно | Контроль и заполнение документации (журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража, журнала здоровья, журнала учета температурного режима холодильного оборудования) | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
| Ежедневно | Проверка соблюдения графика работы столовой | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
| Ежедневно | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
| Ежедневно | Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
| 1 раз в неделю. | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
| Ежедневно | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему примерному меню | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
| В начале каждогополугодия. | Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюддолжны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание,пассерование, тушение,). | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (Приотсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времениинформация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильногооборудования»). | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии.ПредставителиИсполнителя. |
| Ежедневно. | Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должнаосуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленныхизготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям храненияпищевых продуктов и правил товарного соседства. | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
| 1 раз в неделю | Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствоватьмассе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовленияпищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков. | Ответственныесотрудники заорганизацию питания, членыкомиссии |
| 1 раз в неделю | Контроль за соблюдением сроков годности, температурно влажностного режима иусловий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующиесанитарно- эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числескоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовойкулинарной продукции и полуфабрикатов. | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
| 1 раз в месяц. | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-8-х классов по вопросам:- Охват учащихся горячим питанием- Соблюдение сан. гигиенических требований. | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
|  | Методическое обеспечение |  |
| 1 раз в месяц. | Организация консультаций для классных руководителей 1 -8 классов по вопросаморганизации питания. | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
| Конец учебногогода. | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации иразвития школьного питания | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
| Постоянно | Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросамкачества и/или порядка Услуг по организации питания в школе. | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
|  | План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой |  |
| Ежедневно | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала,подсобных помещений) | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
| Понеобходимости | Эстетическое оформление зала столовой | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
| Понеобходимости | Замена устаревшего оборудования | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
| 1 раз в месяц. | Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль зарациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло- снабжения). | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
| Понеобходимости | Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационныеработы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия. | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |
|  | Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся |  |
| В течение четверти | Проведение классных часов по темам организации правильного питания. | Классные руководители |
| 1 раз в год | Проведение анкетирования среди обучающихся 5- 9классов по вопросам качества иорганизации питания в школе. | Классные руководители |
| В течение четверти | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе. | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии |