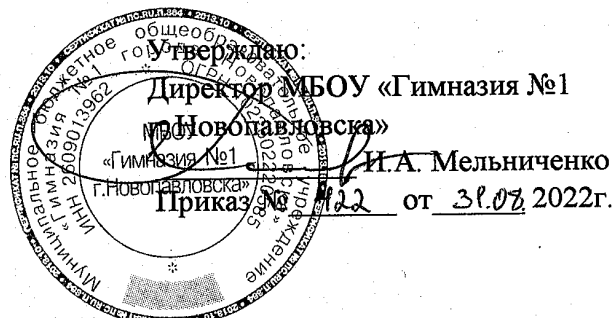




**План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания
МБОУ «Гимназия №1 г. Новопавловска» на 2022-2023 учебный год.**

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Издание приказов и положений касающихся вопросов организации питания школьников	Август	Руководитель ОУ, ответственный за организацию питания
2	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.	Август, сентябрь	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
3	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	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
4	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
5	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
6	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
7	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты	Ежедневно	Ответственный за организацию питания

	промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.		
8	Проверка пеллевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
9	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ежедневно.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
10	Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с САНПИН	В конце каждого месяца.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
11	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	По мере необходимости.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
12	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	Не реже 1 раза в месяц	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
13	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства	Ежедневно.	Ответственный за организацию питания
	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	В начале каждого полугодия.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.	Не реже 1 раза в месяц	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
	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»).	Не реже 1 раза в месяц	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню.	Не реже 1 раза в месяц	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-	Не реже 1 раза в месяц	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.

	эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.		
	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	1 раз в четверть	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
	Заседание школьной комиссии по питанию по вопросам: - Охват обучающихся горячим питанием Соблюдение сан. гигиенических требований.	1 раз в четверть	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	По необходимости	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	Постоянно	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Не реже 1 раза в месяц	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
	Эстетическое оформление зала столовой	По необходимости	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	По необходимости.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Декабрь Апрель	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.
	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	По необходимости	Ответственный за организацию питания, члены комиссии.