



«Утверждаю»
Директор школы:

.....Е.Л.Тюрикова

август 2022 г.

**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
в МБОУ «Красномостовская ООШ»
на 2022 – 2023 учебный год**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
<p>1. Утверждение плана работы членов родительского комитета по организации горячего питания в школе.</p> <p>2. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды);</p> <p>3. Контроль наличия списка обучающихся на предоставление горячего питания в 1-4 классах, для льготной категории детей.</p> <p>4. Наличие технологических карт и их соблюдение</p> <p>5. Утверждение графика контроля.</p>	сентябрь
<p>1. Соблюдение графика работы столовой и графика питания обучающихся</p> <p>2. Организация и контроль за питанием обучающихся (график посещения столовой)</p> <p>3. Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации.</p> <p>4. Взятие проб готовой продукции членами родительского комитета.</p>	октябрь
<p>1. Контроль организации приема пищи обучающимися (чистота посуды, санитарное состояние обеденного зала, подсобных помещений, обслуживание)</p> <p>2. Наличием достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка посуды, наличие моющих и дезинфицирующих средств, одноразовых перчаток.</p> <p>3. Соблюдение температурного режима отпуска готовых</p>	ноябрь

блюды.	
1. Анкетирование обучающихся, анализ отзывов и предложений обучающихся о качестве питания в ОУ.	декабрь
1. Контроль за массой порционных блюд. 2. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); 3. Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню.	январь
1. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов 2. Состояние технологического оборудования, его исправности, наличие термометров.	февраль
1. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений) 2. Контроль за наличием необходимого инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств, одноразовых перчаток.	март
1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;	апрель
1. Мониторинг вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по результатам анкетирования обучающихся и их родителей). 2. Обсуждение проверок на общешкольных и родительских собраниях.	май