

«Утверждаю»

Директор МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Козьмодемьянска им. С.Н.Сивкова»

О.В. Кузнецова



**План ежемесячного мониторинга родительского контроля  
за организацией горячего питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная  
школа № 3 г. Козьмодемьянска им. С.Н.Сивкова»  
на февраль 2024 учебного года.**

( на основании методических рекомендаций «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» МР 2.4.010180-20)

Сроки	Мероприятие	Ответственные
<b>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</b>		
В соответствии с поступающей информацией	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	Руководитель ОО, ответственный администратор за организацию питания
1 раз в месяц	Контроль проведения технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока (при необходимости)	Руководитель ОО, заведующая хозяйством, старший повар, медицинский работник, члены комиссии.
По запросу	Доукомплектование пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке (при необходимости.)	Руководитель ОО, заведующий хозяйством, старший повар, медицинский работник, члены комиссии.
1 раз в месяц	Контроль наличия списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, ОВЗ)	Ответственный администратор за организацию питания, члены комиссии.
Ежедневно	Контроль предоставления 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	Старший повар, медицинский работник, члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Журнала бракеража готовой кулинарной продукции. Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).	Ответственный администратор за организацию питания, старший повар, медицинский работник, члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ответственный администратор за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Старший повар, медицинский работник, члены комиссии
Ежедневно	Контроль отбора и хранения суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Старший повар, медицинский работник, члены комиссии
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Старший повар, медицинский работник, члены комиссии
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа перспективному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему перспективному меню.	Старший повар, медицинский работник, члены комиссии

В конце месяца.	Проверка правильности расчетов калорийности питания в соответствии с СанПиН	Старший повар, медицинский работник, члены комиссии
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг на объекте.	Старший повар, медицинский работник, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Старший повар, медицинский работник, заведующий хозяйством, члены комиссии
Ежедневно.	Контроль осуществления сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства	Старший повар, медицинский работник, заведующий хозяйством, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).	Старший повар, медицинский работник, члены комиссии
1 раз в неделю.	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»).	Старший повар, медицинский работник, заведующий хозяйством, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль массы порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	Старший повар, медицинский работник, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения 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.	Старший повар, медицинский работник, заведующий хозяйством, члены комиссии
<i>Методическое обеспечение</i>		
1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания.	Ответственный администратор за организацию питания, медицинский работник, члены комиссии
В соответствии с получаемой информацией	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Ответственный администратор за организацию питания, медицинский работник, члены комиссии
В соответствии с	Рассматривать обращения обучающихся	Ответственный администратор

получаемой информацией	и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания услуг по организации питания в школе.	за организацию питания, медицинский работник, члены комиссии
<i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Старший повар, медицинский работник, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Заведующая хозяйством, художник-оформитель, члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Руководитель ОО, заведующий хозяйством, члены комиссии
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения).	Заведующий хозяйством, члены комиссии
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.	Заведующий хозяйством, члены комиссии