

**Акт ежемесячного мониторинга родительского контроля
за организацией горячего питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная
школа № 3 г. Козьмодемьянска им. С.Н.Сивкова»
за март 2022-2023 учебного года.**

Сроки	Мероприятие	Ответственные	Результат проверки
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение			
март	Контроль наличия списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, ОВЗ)	Ответственный администратор за организацию питания, члены комиссии.	Все документы имеются в наличии, присутствует актуальная информация на сайте.
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	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Оборудование пищеблока находится в исправном состоянии
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, зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Инвентарь промаркирован, своевременно заменяются расходные материалы (ветошь, дезрастворы)
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ответственный администратор за организацию питания, члены комиссии	Проводится своевременная корректировка по предоставляемым классными руководителями сведениям.
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Осуществляется ежедневная работа с системой «Меркурий»
Ежедневно	Контроль отбора и хранения суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Заполняется своевременно
1 раз в неделю.	Проверка целевого	Зав.производством,	Проводится

	использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	медицинский работник, члены комиссии	ежедневно
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа перспективному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему перспективному меню.	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Проводится ежедневно
В конце каждого месяца.	Проверка правильности расчетов калорийности питания в соответствии с СанПиН	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Проводится ежедневно
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг на объекте.	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Проводится своевременно
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Зав.производством, медицинский работник, заведующая хозяйством, члены комиссии	Предоставляемый рацион полностью соответствует меню, выставленному в обеденном зале и на сайте.
Ежедневно.	Контроль осуществления сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства	Зав.производством, медицинский работник, заведующая хозяйством, члены комиссии	Проводится своевременно
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).	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Не зафиксировано
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»).	Зав.производством, медицинский работник, заведующая хозяйством, члены комиссии	Проводится своевременно
1 раз в неделю.	Контроль массы порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Проводится своевременно

	порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.		
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.	Зав.производством, медицинский работник, заведующая хозяйством, члены комиссии	Проводится своевременно
Методическое обеспечение			
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	Проводится своевременно
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Ответственный администратор за организацию питания, медицинский работник, члены комиссии	Данный вид деятельности осуществляется в соответствии с получаемой информацией.
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания услуг по организации питания в школе.	Ответственный администратор за организацию питания, медицинский работник, члены комиссии	Не зафиксировано
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой			
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Проводится своевременно
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Заведующая хозяйством, художник-оформитель, члены комиссии	Проводится по необходимости
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Руководитель ОО, заведующая хозяйством, члены комиссии	Проводится по необходимости
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его	Заведующая хозяйством, члены комиссии	Проводится своевременно

	порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.		
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.	Зав.производством, медицинский работник, заведующая хозяйством, члены комиссии	Проводится своевременно
Методическое обеспечение			
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	Проводится своевременно
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Ответственный администратор за организацию питания, медицинский работник, члены комиссии	Данный вид деятельности осуществляется в соответствии с получаемой информацией.
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания услуг по организации питания в школе.	Ответственный администратор за организацию питания, медицинский работник, члены комиссии	Не зафиксировано
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой			
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Проводится своевременно
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Заведующая хозяйством, художник-оформитель, члены комиссии	Проводится по необходимости
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Руководитель ОО, заведующая хозяйством, члены комиссии	Проводится по необходимости
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его	Заведующая хозяйством, члены комиссии	Проводится своевременно