

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



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

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

Сроки	Мероприятие	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
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, зав.производством, медицинский работник, члены комиссии.
По запросу	Доукомплектование пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке (при необходимости.)	Руководитель ОО, заведующая хозяйством, зав.производством, 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	Зав.производством, 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, зав.производством, 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.	зав.производством, 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.	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа перспективному меню. Фактический рацион питания должен	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии

	соответствовать действующему перспективному меню.	
В конце месяца.	Проверка правильности расчетов калорийности питания в соответствии с СанПиН	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг на объекте.	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Зав.производством, медицинский работник, заведующая 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	Зав.производством, медицинский работник, заведующая 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).	Зав.производством, 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»).	Зав.производством, медицинский работник, заведующая 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.	Зав.производством, 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.	Зав.производством, медицинский работник, заведующая 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	Принимать участие в совместных	Ответственный администратор

получаемой информацией	совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	за организацию питания, медицинский работник, члены комиссии
В соответствии с получаемой информацией	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
<i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Заведующая хозяйством, художник-оформитель, члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Руководитель ОО, заведующая 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 расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения).	Заведующая хозяйством, члены комиссии
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.	Заведующая хозяйством, члены комиссии