

«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 ноябрь 2025 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                                                     |

|                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                          |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| конец 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 работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.                                                                          | Заведующий хозяйством, члены комиссии                        |