

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



**План
работы комиссии родительского контроля
за организацией горячего питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная
школа № 3 г. Козьмодемьянска им. С.Н.Сивкова»
на 2024-2025 учебный год.**

(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		
Август	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	Руководитель ОО, ответственный администратор за организацию питания
Август	Анализ готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль проведения мероприятий по подготовке помещений и документации пищеблока к оказанию услуги.	Руководитель ОО, заведующая хозяйством, зав. производством, медицинский работник, члены комиссии.
Август	Контроль проведения технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока (при необходимости)	Руководитель ОО, заведующая хозяйством, зав. производством, медицинский работник, члены комиссии.
Август	Доукомплектование пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке (при необходимости,)	Руководитель ОО, заведующая хозяйством, зав. производством, медицинский работник, члены комиссии.
Август	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 соответствовать действующему перспективному меню.	зав.производством, медицинский работник, члены комиссии
В конце каждого 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	Измерение соотношения объема пищевых отходов после приема пищи к объему приготовленных блюд	зав.производством, медицинский работник, члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю.	Руководитель ОО, Ответственные сотрудники за организацию питания, 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 холодильногооборудования»).	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	зав.производством, медицинский работник, заведующая хозяйством, члены комиссии

	соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	
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
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Ответственный администратор за организацию питания, медицинский работник, члены комиссии
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
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
Понеобходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Заведующая хозяйством, художник-оформитель, члены комиссии
Понеобходимости	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
Понеобходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Заведующая хозяйством, члены комиссии
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
1 раз в четверть	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Классные руководители
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Классные руководители, медицинский работник члены комиссии
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Классные руководители, медицинский работник члены комиссии