

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

Сроки	Мероприятие	Ответственные	Результаты контроля
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	Все документы имеются в наличии, присутствует актуальная информация на сайте.
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.	Оборудование пищеблока находится в исправном состоянии
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.	Инвентарь промаркирован, своевременно заменяются расходные материалы (ветошь, дезрастворы)
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.	Проводится своевременная корректировка по предоставляемым классными руководителями сведениям.
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	Осуществляется ежедневная работа с системой «Меркурий»
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	Заполняется своевременно

Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ответственный администратор за организацию питания, члены комиссии	Проводится ежедневно
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Проводится ежедневно
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	Проводится ежедневно
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Проводится своевременно
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	Предоставляемый рацион полностью соответствует меню, выставленному в обеденном зале и на сайте.
В конце месяца.	Проверка правильности расчетов калорийности питания в соответствии с СанПиН	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Проводится своевременно
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг на объекте.	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Не зафиксировано
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Проводится своевременно
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
В начале полугодия.	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю.	Руководитель ОО, Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии	Разработана программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения принципов «щадящего питания».	Зав.производством, медицинский	Проводится своевременно

	(При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).	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	Ведется журнал, записи вносятся своевременно
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	Проводится своевременно
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
<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	Проводится своевременно
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	Данный вид деятельности осуществляется в соответствии с получаемой информацией.
В соответствии с получаемой	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных	Ответственный администратор за	Не зафиксировано

информацией	представителей по вопросам качества и/или порядка оказания услуг по организации питания в школе.	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	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 использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения).	Заведующая хозяйством, члены комиссии	Проводится своевременно
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.	Заведующая хозяйством, члены комиссии	Проводится своевременно
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i>			
1 раз в четверть	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Классные руководители	Проводятся своевременно

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Грубых нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках.

Рекомендации:

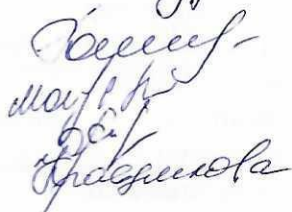
1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-4 классов. Обратит внимание на соблюдение санитарных требований для предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции.
2. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.

Председатель комиссии



Н.В.Кульпина.

Члены комиссии



Романова Е.О.
Малова С.Л.
Михайлова Е.С.
Красникова А.В.