|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮ |
| И.о. директора школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  В.В.Головачев  |
| 31.08.2021 года |

План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания МОУ «Столбищенская СОШ» на 2021-2022 учебный год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сроки** | **Мероприятие** | **Ответственные** |
| ***Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение*** |
| Август | Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников | Руководитель ОУ, ответственные сотрудники заорганизацию питания |
| Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги. При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильногооборудования пищеблока | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация такихработников | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| С 01.09.2021 | Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий | Ответственные сотрудники за организацию питания,члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль за предоставлением 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 детскогошкольного питания | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режимахолодильного оборудования). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сроки** | **Мероприятие** | **Ответственные** |
|  | Проверка соблюдения графика работы столовой. | Ответственные сотрудники заорганизацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевыепродукты. | Ответственные сотрудники за организацию питания,члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическимитребованиями. | Ответственные сотрудники заорганизацию питания,/ члены комиссии |
| 1 раз в неделю | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом | Ответственные сотрудники за организацию питания,члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствоватьдействующему Примерному меню. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| По мере необходимости | Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте. | Ответственные сотрудники за организацию питания,члены комиссии |
| В начале каждого полугодия | Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. | Ответственные сотрудники за организацию питания,члены комиссии |
| 1 раз в месяц | Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильногооборудования»). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдодопускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков |  |
| Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сроки** | **Мероприятие** | **Ответственные** |
|  | хранении, продукции,в том числескоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой |  |
| ***Методическое обеспечение*** |
| Постоянно | Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания,члены комиссии |
| Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг поорганизации питания в школе. | Ответственные сотрудники за организацию питаниячлены комиссии |
| Конец учебного года. | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации иразвития школьного питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания,члены комиссии |
| ***План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой*** |
| Ежедневно | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений) | Ответственные сотрудники за организацию питания,члены комиссии |
| По необходимости | Эстетическое оформление зала столовой, замена устаревшего оборудования | Ответственные сотрудники заорганизацию питания, члены комиссии |
| Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных идератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционныхмероприятия. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| ***Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся*** |
| В течение учебного года | Проведение классных часов по темам организации правильного питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания,члены комиссии |
| Декабрь, апрель | Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе | Ответственные сотрудники заорганизацию питания, члены комиссии |