



«Утверждаю»

И.О. директора МОУ «Гадалейская СОШ»
Н.П. Антонова
Приказ № 111 от 8 _____ 2024 г.

**План работы комиссии по
родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в МОУ
«Гадалейская СОШ» на 2024-2025 учебный год.**

Сроки	Мероприятия	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Сентябрь (1неделя)	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.	Члены комиссии
сентябрь (1неделя)	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или Холодильного оборудования пищеблока.	Члены комиссии
сентябрь (1неделя)	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и / или Потребность в его маркировке.	Члены комиссии
сентябрь (1неделя)	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТР 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	Члены комиссии
сентябрь (1неделя)	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.	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 и т.д.).	Члены комиссии

Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	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-эпидемиологическими требованиями.	Членкомиссии
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Члены комиссии
Ежедневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему примерному меню.	Члены комиссии
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг на объекте.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	Члены комиссии
1 раз в четверть	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САН ПИН к оборудованию, инвентарю.	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление.).	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»).	Члены комиссии
1 раз в неделю	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, блюд о допуске к	Члены комиссии

	выдаче только после устранения выявленных недостатков.	
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.	Члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: «Охвата бучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований».	Члены комиссии
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания	Члены комиссии
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания услуг по организации питания в школе.	Члены комиссии
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
1 раз в четверть	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой.	Члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования.	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, водо-и теплоснабжения).	Члены комиссии
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Члены комиссии
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди		

учащихся		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Члены комиссии
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Члены комиссии

на организацию питания обучающихся в ШКОЛ
 № 4 «Адаптивная СОШ» на 2024-2025 учебный год.

Срок	Мероприятие	Ответственный
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Сентябрь (Индеева)	Провести 1-е ежемесячную проверку готовности пищеблока к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока в оказание услуг.	Члены комиссии
сентябрь (Индеева)	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического оборудования.	Члены комиссии
сентябрь (Индеева)	Хозяйственного обслуживания пищеблока.	Члены комиссии
сентябрь (Индеева)	При необходимости, контроль за документированием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и т.п.	Члены комиссии
сентябрь (Индеева)	Потребности в расходных материалах.	Члены комиссии
сентябрь (Индеева)	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиями контракта: необходимая маркировка, санитарные медицинские и профилактические мероприятия, гигиеническое обучение и аттестация персонала с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания».	Члены комиссии
сентябрь (Индеева)	Требования к качеству.	Члены комиссии
сентябрь (Индеева)	Контроль за наличием доступа обучающихся на предоставление бесплатно горячего питания для детей бесплатной и льготных категорий.	Члены комиссии
Декабрь	Контроль и заполнение документации (журналы, ордера, акты, приказы, акты проверки качества сырья, Журналы бракеража готовой продукции, журнал, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.)	Члены комиссии