

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 18 с углубленным изучением отдельных предметов города Невинномыска



Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 18
города Невинномыска

В.П. Шекалова
08 2023г.

ПЛАН
работы комиссии родительского контроля
за организацией горячего питания в МБОУ СОШ № 18
города Невинномыска
на 2023/2024 учебный год

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
август	Провести комиссионную проверку готовности помещения (столовая) для приема пищи к новому учебному году. Проверить работоспособность существующего оборудования. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
ежедневно	Контроль и заполнение: - Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. - журнала бракеража готовой кулинарной продукции. - журнала здоровья. - журнала учета температурного режима холодильного оборудования	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Ответственные сотрудники за организацию 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 Поверка соответствия предварительного	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

	заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню	
1 неделя каждого месяца	Своевременно принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с договором	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии, бухгалтерия
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	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 неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
ежедневно	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.	Ответственные сотрудники за организацию питания, 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, блюдо допускается только после устранения выявленных недостатков	Ответственные сотрудники за организацию питания, 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, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам: - Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1- 11 классов	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены

	по вопросам организации питания	комиссии
Конец учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и / или их законных представителей по вопросам качества и / или порядка Услуг по организации питания в школе	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого полугодия	Анализ практики дежурства по столовой	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	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Ответственные сотрудники за организацию питания, 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 использованием расходом ресурсов (электроэнергии, воды и теплоснабжения)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в четверть	Выступления на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии