

План работы комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся

в МАОУ «СОШ №1»  
на 2021-2022 учебный год.

| Сроки                                                           | Мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Ответственные  |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
| Сентябрь                                                        | Проверка организации горячего питания в столовой, условия соблюдения личной гигиены работников столовой, температурное качество блюд, соответствие веса порции меню.<br>Проверка организации горячего питания в столовой: наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов.                     | Члены комиссии |
| Октябрь                                                         | Проверка организации горячего питания в столовой: соблюдение требований по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупка продуктов питания в том числе: на поставку охлажденного мяса и мясной продукции.<br>Проверка организации горячего питания в столовой: соответствие веса порций меню, температурное качество блюд. | Члены комиссии |
| Ноябрь                                                          | Проверка соблюдения графика работы столовой. Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты                                                                                                                                                                                                                             | Члены комиссии |
| Декабрь                                                         | Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.<br>Проверка санитарно – технического содержания обеденного зала.<br>Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.                                                                                                                                                                                               | Члены комиссии |
| Январь                                                          | Проверка организации горячего питания в столовой, условия соблюдения личной гигиены работников                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Члены комиссии |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|            | <p>столовой.</p> <p>Контроль соблюдения условий хранения продуктов.</p> <p>Проверка буфетной продукции</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                |
| Февраль    | <p>Проверка организации горячего питания в столовой: соответствие веса порций меню, температурное качество блюд.</p> <p>Проверка санитарно – технического содержания обеденного зала.</p>                                                                                                                                                                                                                                                               | Члены комиссии |
| Март       | <p>Проверка соблюдения графика работы столовой.</p> <p>Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.</p> <p>Проверка организации горячего питания в столовой: соответствие веса порций меню, температурное качество блюд</p>                                                                                                                                                                                                           | Члены комиссии |
| Апрель     | <p>Проверка организации горячего питания в столовой, условия соблюдения личной гигиены работников столовой, температурное качество блюд, соответствие веса порции меню.</p> <p>Проверка организации горячего питания в столовой: наличие сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов.</p> <p>Проверка санитарно – технического содержания обеденного зала.</p> | Члены комиссии |
| Май        | <p>Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.</p> <p>Проверка санитарно – технического содержания обеденного зала.</p> <p>Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся.</p>                                                                                                                                                                                                                                            | Члены комиссии |
| Ежемесячно | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.                                                                                                                                                                                                                                                                    | Члены комиссии |
| Ежемесячно | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Члены комиссии |
| Ежемесячно | 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 САНПИН к оборудованию, инвентарю.                                                                                                                                                                                                                  | Члены комиссии |
| Ежемесячно                  | 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 к выдаче только после устранения выявленных недостатков. | Члены комиссии |
| 1 раз в четверть            | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 9-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований».                                                                                          | Члены комиссии |
| По необходимости.           | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.                                                                                                                    | Члены комиссии |
| 1 раз в квартал             | 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 |