

Утверждаю:
 Директор МАОУ «СОШ №1»
 Е.А. Щеткина
 Приказ № 2.37 от 01.09.2022



**План работы комиссии по родительскому контролю
 за организацией питания обучающихся
 в МАОУ «СОШ №1»
 на 2022-2023 учебный год.**

Сроки	Мероприятия	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
сентябрь (1 неделя)	Организация комиссионной проверки 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
Ежемесячно	Контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Члены комиссии
Ежемесячно	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	Члены комиссии
Ежемесячно	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.	Члены комиссии
Ежемесячно	Контроль за качеством заполнения документации	Члены комиссии

Ежемесячно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Члены комиссии
Ежемесячно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Члены комиссии
Ежемесячно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Члены комиссии
Ежемесячно	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Члены комиссии
Ежемесячно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительно 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