

Приложение 1

Приказ № 01-08/

от 31.09.2023 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор средней школы № 6

Н.Е. Валькова

ПЛАН РАБОТЫ

комиссии родительского контроля за организацией горячего питания

в средней школе № 6

на 2023 – 2024 учебный год

Период	Мероприятие	Ответственные
1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
август	Проведение приемки готовности пищеблока к новому учебному году. Проверка работоспособности имеющегося оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По мере предоставления документов	Формирование списков обучающихся на предоставление бесплатного и льготного горячего питания (на основании представленных документов).	Ответственный за организацию бесплатного питания обучающихся
Дважды в год	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций детского (школьного) питания.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	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.	члены комиссии
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с	Ответственные сотрудники за

	предварительным заказом	организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	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 за соблюдением принципов «падающего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться падающие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение).	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	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурного влажностного режима условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
2. Методическое обеспечение		
1 раз в четверть	Организация консультаций для классных руководителей по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

В течение 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 родителей (законных представителей) по вопросам качества и/или порядка Услуг по организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно	Анализ практики организации питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
3. План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния помещения пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости	Замена устаревшего оборудования	Комбинат социального питания
1 раз в месяц	Осуществление проверки сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости	Своевременная организация на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ, дезинфекционные мероприятия.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
4. Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
1 раз в четверть	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Дважды в год	Проведение анкетирования среди обучающихся по вопросам качества и организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в года	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Дважды в год	Проведение общешкольного родительского лектория «Основы рационального питания»	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

До конца I полугодия	Прохождение курсов в рамках федерального проекта «Укрепление общественного здоровья» национального проекта «Демография» в ОЦДПО ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора	комиссии
		Все педагогические сотрудники школы, родители