

приказ № 24 от « 13 » _____
 директор МКОУ Н _____

ПЛАН

РАБОТЫ КОМИССИИ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ в МКОУ НОШ с.ЯХРЕНЬГА

<i>Сроки</i>	<i>Мероприятие</i>	<i>Ответственные</i>
<i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i>		
<i>Август (2 неделя)</i>	<i>Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников</i>	<i>Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания</i>
<i>Август (3 неделя)</i>	<i>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.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.</i>
<i>Август (3 неделя)</i>	<i>При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока;</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Август (4 неделя)</i>	<i>При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.</i>
<i>Август (4 неделя)</i>	<i>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».</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>с 21.08.23. по 01.09.23.</i>	<i>Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ, детей</i>	<i>Ответственные сотрудники за</i>

	<i>на подвозе) за счет средств областного бюджета</i>	<i>организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Ежедневно</i>	<i>Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Ежедневно</i>	<i>Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Ежедневно</i>	<i>Проверка соблюдения графика работы столовой.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Ежедневно</i>	<i>Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Ежедневно</i>	<i>Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>1 раз в неделю.</i>	<i>Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Ежедневно.</i>	<i>Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительной заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены</i>

		<i>комиссии</i>
<i>В конце каждого месяца.</i>	<i>Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с САНПИН</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>По мере необходимости.</i>	<i>Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>1 раз в неделю.</i>	<i>Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Ежедневно.</i>	<i>Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>В начале каждого полугодия.</i>	<i>Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>1 раз в неделю.</i>	<i>Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>1 раз в неделю.</i>	<i>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»).</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.</i>
<i>1 раз в неделю.</i>	<i>Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна</i>	<i>Ответственные</i>

	<i>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.</i>	<i>сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>1 раз в неделю.</i>	<i>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.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>1 раз в четверть</i>	<i>Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-4 х классов по вопросам:</i> - Охват обучающихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований.	<i>1- Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Методическое обеспечение</i>		
<i>1 раз в месяц.</i>	<i>Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Постоянно.</i>	<i>Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Конец учебного года.</i>	<i>Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Постоянно.</i>	<i>Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>

<i>В конце каждого полугодия.</i>	<i>Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i>		
<i>Ежедневно</i>	<i>Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>По необходимости</i>	<i>Эстетическое оформление зала столовой</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>По необходимости</i>	<i>Замена устаревшего оборудования</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>1 раз в месяц.</i>	<i>Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло- снабжения).</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>По необходимости.</i>	<i>Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i>		
<i>В течение месяца</i>	<i>Проведение классных часов по темам организации правильного питания.</i>	<i>Ответственные сотрудники за</i>

		<i>организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Декабрь Апрель</i>	<i>Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>1 раз в четверть.</i>	<i>Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>