


 Приложение № 1  
 к приказу № 4077/Е от 01.09.2022г.  
 Утверждаю  
 и.о. директора Г.В.Балаева

**План работы комиссии по родительскому контролю  
 за организацией питания обучающихся в МКОУ «Цаганаманская гимназия»  
 на 2022-2023 учебный год.**

Сроки	Мероприятия	Ответствен ные
<b>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</b>		
сентябрь	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.	Члены комиссии
сентябрь	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Члены комиссии
сентябрь	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребностью в его маркировке.	Члены комиссии
сентябрь	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
сентябрь	<b>Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.</b>	Члены комиссии
1 раз в 2 недели.	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.).	Члены комиссии
1 раз в 2 недели.	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Члены комиссии
1 раз в 2 недели.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Члены комиссии
1 раз в 2 недели.	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
1 раз в 2 недели.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Члены комиссии
1 раз в 2 недели.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительной заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Члены комиссии
По мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Члены комиссии
1 раз в 2 недели.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	Члены комиссии
1 раз в 2 недели.	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного	Члены комиссии

	законодательства.	
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Члены комиссии
1 раз в триместр	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований».	Члены комиссии
<b>Методическое обеспечение</b>		
1 раз в триместр	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	Члены комиссии
В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Члены комиссии
<b>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</b>		
1 раз в триместр	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой.	Члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования.	Члены комиссии
1 раз в триместр	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).	Члены комиссии
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятий.	Члены комиссии
<b>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</b>		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Члены комиссии
1 раз в триместр	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Члены комиссии