

**План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания
МБОУ Гаревской СОШ на 2023-2024 учебный год.**

План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания МБОУ Гареvской СОШ на 2023-2024 учебный год.

Сроки	Мероприятие	Ответственные
<i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i>		
Август	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
Август	Провести комиссионную приемку готовности столовой к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования столовой. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации столовой к оказанию услуги.	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
Август	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования столовой;	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
Август	При необходимости, контроль за доукомплектованием столовой необходимым уборочным инвентарем и/или потребностью в его маркировке.	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
Август	Контроль за обеспечением работников столовой требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
Сентябрь	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ, мобилизованных)	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
Ежедневно	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	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
Ежедневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.

года.	развития школьного питания.	
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло- снабжения).	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятий.	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
Ежемесячно	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Войтова Т.В., Лавриненко Л.И., Баженова Н.И.