|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮ |
| Директор МОУ СОШ № 3 |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.А. Афанасьева |
| 30.08.2022 года |

План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания МОУ СОШ №3 на 2022-2023 учебный год

| Сроки | Мероприятие | Ответственные | |
| --- | --- | --- | --- |
| Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение | | | |
| Август | Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников | Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания | |
| 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. При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. | |
| Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | |
| С 01.09.2022 | Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | |
| 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 | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | |
| Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | |
| 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 (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. | | Ответственные сотрудники за организацию питания,/ члены комиссии | |
| 1 раз в неделю | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом | | Ответственные сотрудники за 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 | |
| По мере необходимости | Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте. | | 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 месяц | 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»). | | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | |
| 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 | |  | |
| 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 | | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | |
| Методическое обеспечение | | | | | |
| Постоянно | Организация консультаций для классных  руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания. | | Ответственные  сотрудники за организацию питания, члены комиссии | | |
| Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. | | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | | |
| Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. | | Ответственные сотрудники за организацию питания члены комиссии | | |
| Конец учебного года. | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и  развития школьного питания. | | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | | |
| План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой | | | | |
| Ежедневно | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений) | | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | |
| По  необходимости | Эстетическое оформление зала столовой, замена устаревшего оборудования | | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | |
| Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия. | | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | |
| Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся | | | | |
| В течение учебного года | Проведение классных часов по темам организации правильного питания. | | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | |
| Декабрь, апрель | Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и  организации питания в школе | | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | |
| Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе | | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | |