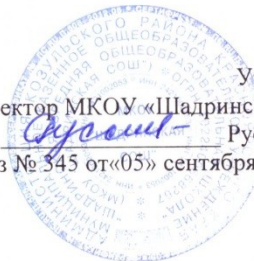


Утверждаю:  
 Директор МКОУ «Щадринская СОШ»  
 Русских С.А.  
 Приказ № 345 от «05» сентября 2021 год.



**План  
 работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в  
 МКОУ «Щадринская СОШ» на 2021-2022 учебный год.**

Мероприятия родительского контроля	сроки	ответственные исполнители
<b>Организационно-аналитическая и контролирующая работа комиссии.</b>		
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.	август-сентябрь 2021 года.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока;	август-сентябрь 2021 года.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	август-сентябрь 2021 года.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований.	август-сентябрь 2021 года.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ, и т.д.)	сентябрь 2021 года.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
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	в течение учебного года	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).	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Проверка соблюдения графика работы столовой.	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания.

Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю.	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
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»).	в течение учебного года	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.	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
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.	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 4 х классов по вопросам: - Охват обучающихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований.	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<b>Мероприятия, требующие участия комиссии.</b>		
Участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых	в течение	Ответственные

<b>столах по вопросам организации питания.</b>	учебного года	сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<b>Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.</b>	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<b>Участие при рассмотрении обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания услуг по организации питания в школе.</b>	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Участие в проведении и анализе анкетирования обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания услуг по организации питания в школе.	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<b>Мероприятия, направленные на улучшение материально-технической базы</b>		
<b>Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).</b>	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<b>Эстетическое оформление зала столовой.</b>	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<b>Внесение предложений по замене устаревшего оборудования.</b>	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<b>Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению.</b>	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<b>Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.</b>	в течение учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии