

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Паньшинская средняя школа»**


 УТВЕРЖДАЮ
 Директор
 МБОУ «Паньшинская СШ»
 Устинова Г.А.
 от «02» 08 2021г.

**План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания
в МБОУ «Паньшинская СШ» на 2021-2022 учебный год**

Сроки	Мероприятие	Ответственные
<i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i>		
До 01.09.2021	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников.	Устинова Г.А.
До 04.08.2021	Проведение приемки готовности пищеблоков к новому учебному году, проверки работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Устинова Г.А., члены комиссии
Август	Контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Устинова Г.А., члены комиссии
Август	Контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и (или) потребность в его маркировке (при необходимости).	Устинова Г.А., члены комиссии
Август	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	Устинова Г.А., члены комиссии
С 21.08.21 по 01.09.21	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для обучающихся льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ) за счет средств областного бюджета.	Устинова Г.А., члены комиссии
Ежедневно	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельства о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания.	Устинова Г.А., члены комиссии

Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).	Устинова Г.А., члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы школьной столовой.	Устинова Г.А.
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Устинова Г.А., 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.	Устинова Г.А., члены комиссии
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Устинова Г.А., члены комиссии
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню.	Устинова Г.А., члены комиссии
В конце каждого месяца	Проверка правильности расчета за питание в соответствии с требованиями СанПиН.	Устинова Г.А., члены комиссии
По мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Устинова Г.А., члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	Устинова Г.А., члены комиссии
Ежедневно	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.	Устинова Г.А., члены комиссии
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований СанПиН. к оборудованию, инвентарю.	Устинова Г.А., члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).	Устинова Г.А., члены комиссии
1 раз в неделю	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»).	Устинова Г.А., члены комиссии
1 раз в неделю	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).	Устинова Г.А., члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения	Устинова Г.А.,

	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.	члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - охват обучающихся горячим питанием; - соблюдение законодательства Российской Федерации.	Устинова Г.А., члены комиссии
<i>Методическое обеспечение</i>		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-11-х классов по вопросам организации питания.	Устинова Г.А., члены комиссии
Постоянно	Участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Деменкова Ю.В.
Конец учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Устинова Г.А., члены комиссии
Постоянно	Рассмотрение обращения обучающихся и (или) их родителей (законных представителей) по вопросам качества и (или) порядка оказания Услуг по организации питания в учреждении.	Устинова Г.А., члены комиссии
В конце каждого полугодия	Анализ практики организации дежурства по школьной столовой на переменах.	Устинова Г.А., члены комиссии
<i>Организация работы по улучшению материально-технической базы школьной столовой</i>		
Ежедневно	Контроль школьной столовой.	Деменкова Ю.В.
По необходимости	Эстетическое оформление школьной столовой.	Деменкова Ю.В.
По необходимости	Замена устаревшего оборудования.	Устинова Г.А., члены комиссии
1 раз в месяц	Проверка сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования школьной столовой, а также его использование по назначению, контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).	Устинова Г.А., члены комиссии
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятий.	Устинова Г.А., члены комиссии
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся</i>		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Классные руководители
Декабрь, апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей (законных представителей) по вопросам качества и организации питания в учреждении.	Деменкова Ю.В.
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в учреждении.	Деменкова Ю.В., классные руководители