

**План работы комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся  
на 2024– 2025 учебный год**

| Сроки   | Мероприятия   | Ответственные                        |
|---|---|--------------------------------------|
| <b>Организационно- аналитическая работа, информационное обеспечение</b> |   |                                      |
| сентябрь<br>(1 неделя)  | 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<br>(1 неделя)  | При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока   | Члены комиссии                       |
| сентябрь<br>(1 неделя)  | При необходимости контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарём и/или потребность в его маркировке  | Члены комиссии                       |
| сентябрь<br>(1 неделя)  | Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям: 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<br>(1 неделя)  | Контроль за наличием списка обучающихся на представление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной льготных категорий.   | Зам.директора по ВР                  |
| ежедневно   | Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража готовой продуктов и продовольственного сырья. Журнала бракеража готовой кулинарной продукции. Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.).  | Члены комиссии,<br>зав.производством |
| ежедневно   | Проверка соблюдения графика работы столовой.  | Зам.директора по ВР                  |
| ежедневно   | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.   | Зав.производством                    |
| 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  | Мед.работник                         |
| 1 раз в неделю  | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом  | Члены комиссии                       |
| Ежедневно   | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного 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.  | Члены комиссии                       |
| 1 раз в неделю  | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.   | Члены комиссии                       |
| Ежедневно   | Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства  | Члены комиссии                       |
| В начале полугодия  | Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию,   | 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 в пароконвектомате и т.д.).  | Члены комиссии,<br>зав.производством |

|  |   |                       |
|--|---|-----------------------|
| 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»)   | 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.   | Члены комиссии        |
| 1 раз в неделю   | 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 | 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 санитарно-гигиенических требований».  | Члены комиссии        |
| <b>Методическое обеспечение</b>  |   |                       |
| 1 раз в месяц  | 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>    |   |                       |
| Ежедневно  | 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 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 теплоснабжения)  | Члены комиссии        |
| По необходимости   | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (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  | Классные руководители |
| Декабрь<br>Апрель  | Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе   | Члены комиссии        |
| 1 раз в четверть   | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе   | Члены комиссии        |

**График родительского контроля горячего питания обучающихся  
МБОУ «Западнодвинская СОШ №1»**

| Дата                 | Время                         | Классы      |
|----------------------|-------------------------------|-------------|
| 10-15 числа месяца   | 9.15 – 9.25<br>13.20 – 13.30  | 1-4 классы  |
| 24 – 28 числа месяца | 11.15 -11.35<br>12.20 – 12.35 | 5-11 классы |