



Утверждаю:
Директор школы
Д. А. Петрова
«07» сентября 2020г.

План
работы комиссии общественного (родительского) контроля
за организацией горячего питания в МБОУ «Жиганская СОШ»
на 2020-2021 учебный год

№	Вид контроля	Срок проведения	Ответственные
1	Контроль и заполнение документации (Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала здоровья, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования)	Ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
2	Проверка соблюдения графика работы столовой	Ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
3	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты	Ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
4	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическим требованиям	Ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
5	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	1 раз в неделю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
6	Контроль рациона питания обучающихся. проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему примерному меню.	Ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
7	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов	1 раз в неделю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
8	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю	1 раз в полугодие	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

9	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»)	Ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
10	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства	Ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
11	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.	1 раз в неделю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
12	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	1 раз в неделю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
13	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение сан-гигиенических требований	1 раз в месяц	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Методическое обеспечение			
14	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания	1 раз в месяц	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
15	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	Конец учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
16	Рассмотрение обращений обучающихся или их законных представителей по вопросам качества и порядка Услуг по организации	Постоянно	Ответственные сотрудники за организацию

	питания в школе		питания, члены комиссии
17	Анализ практики организации дежурства в столовой	1 раз в полугодие	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
План организации работы по улучшению МТБ столовой			
18	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
19	Эстетическое оформление обеденного зала столовой	По необходимости	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
20	Замена устаревшего оборудования	По необходимости	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
21	Осуществление проверки сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения)	1 раз в месяц	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
22	Своевременная организация на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятий	По необходимости	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Воспитание культуры питания, пропаганда ЗОЖ среди учащихся			
23	Проведение классных часов по темам организации правильного питания	1 раз в четверть	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
24	Проведение анкетирования среди обучающихся 1-11 классов по вопросам качества и организации питания в школе	1 раз в четверть	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
25	Выступления на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	1 раз в четверть	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии