УТВЕРЖДЕНО

Приказом директора
 MAOY «Сотниковская СОШ»

от 02.09.24 № 285-09

Директор школы: _____

Доржиев М. Ю.

План работы комиссии родительского контроля по организации горячего питания на 2024-2025 учебный год в MAOY «Сотниковская СОШ».

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Ответственные
1	Организация комиссионной проверки готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Проверка работоспособности питьевых фонтанчиков. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Сентябрь (2 неделя)	Члены комиссии
2	Контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Ежемесячно	Члены комиссии
3	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям: обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение	Ежемесячно	Члены комиссии
4	Контроль за наличием списка и документов обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготной категорий	Ежемесячно	Члены комиссии
5	Контроль за качеством заполнения документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).	Ежемесячно	Члены комиссии
6	Проверка соблюдения графика работы столовой	Ежемесячно	Члены комиссии
7	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ежемесячно	Члены комиссии
8	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Ежемесячно	Члены комиссии
9	Контроль температурных режимов горячих блюд (с обязательной регистрацией в актах проверок).	Ежемесячно	Члены комиссии
10	Контроль рациона питания обучающихся.	Ежемесячно	Члены

	Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.		комиссии
11	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции	Ежемесячно	Члены комиссии
12	Контроль за вкусовыми качествами приготовленных блюд (с обязательной регистрацией в актах проверок).	Ежемесячно	Члены комиссии
13	Контроль санитарного состояния пищеблока, питьевых фонтанчиков (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Ежемесячно	Члены комиссии
14	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	Ежемесячно	Члены комиссии
15	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием.	1 раз в четверть	Члены комиссии
16	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинфекционных и дератизационных работ	По необходимости	Члены комиссии
17	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе	1 раз в месяц	Члены комиссии
18	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	1 раз в четверть	Члены комиссии