

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Краснотуранская начальная общеобразовательная школа им. В.К. Фуги»

ПЛАН

**работы комиссии родительского контроля за организацией горячего
питания в ОУ на 2023-2024 учебный год**

№	МЕРОПРИЯТИЯ	СРОК ИСПОЛНЕНИЯ	ОТВЕТСТВЕННЫЕ
1.	Провести комиссионную проверку готовности помещения (пищеблок школы) для приёма пищи к новому учебному году; проверка работоспособности существующего технологического оборудования; контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (текущий ремонт) и документации пищеблока к оказанию услуги. Составление списков на льготное питание учащихся (1-4-е классы), дети ОВЗ	Август-сентябрь	Отв. по питанию, классные руководители
2.	Оформить информационный стенд «Питание школьников»	Сентябрь	Отв. по питанию
3.	Разместить план мероприятий Комиссии на 2022-2023 учебный год на сайте школы	Октябрь	Отв. по питанию, зам. директора по ВР
4.	Проводить заседания Совета по питанию	1 раз в четверть	Председатель Совета по питанию
5.	Контроль и заполнение: - Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. - Журнала бракеража готовой кулинарной продукции - Журнала здоровья Журнала учёта температурного режима холодильного оборудования	Ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии, медицинский работник
6.	Проводить контроль качества поступающей продукции. Обобщать данные по контролю 1 раз в четверть к заседанию Совета по питанию.	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
7.	Проводить проверку полноценности питания в школьной столовой	ежедневно	Члены бракеражной комиссии

8.	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объёме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
9.	Изучить опыт других школ района по организации питания школьников	Октябрь	Отв. по питанию
10.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	1 раз в неделю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
11.	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю	В начале каждого полугодия	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
12.	Проводить рейды по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, мойки, подсобных помещений пищеблока	ежемесячно	Члены комиссии
13.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании (Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования)	1 раз в неделю	Ответственные сотрудники, - медицинский работник
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.	1 раз в неделю	Ответственные сотрудники, члены комиссии
15.	Контроль за соблюдением сроков годности 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 месяц	Ответственные сотрудники, члены комиссии
16.	Заседание комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-4-х классов по вопросам: -Охват учащихся горячим питанием. - Соблюдение санитарно-гигиенических требований	1 раз в месяц	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

17.	Провести анкетирование участников образовательного процесса об удовлетворенности организацией питания учащихся в школе.	Март	Классные руководители, отв. по питанию
18.	Рассматривать обращения обучающихся и / или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка Услуг по организации питания в школе	постоянно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
План организации работы по улучшению материально – технической базы школьной столовой			
1.	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ежедневно	Медицинский работник
2.	Эстетическое оформление зала	По необходимости	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
3.	Замена устаревшего оборудования	По необходимости	Члены комиссии
4.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использование по назначению, контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения)	1 раз в месяц	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
5.	Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия	По необходимости	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
6.	Организовать лекторий для родителей о полноценном питании детей и подростков	На родительских собраниях	Классные руководители
7.	Отчет о работе Комиссии по питанию заслушивать на общешкольных родительских собраниях	май	Председатель Совета по питанию, члены Совета по питанию

Директор ОУ



П.Г. Моисеенко