



План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания

в МАОУ Лицей № 3

Сроки	Мероприятие	Ответственные
	Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение	
Август (3 неделя)	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	Руководитель ОУ ответственные сотрудники за организацию питания
Август (2 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.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Август (3 неделя)	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока;	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены
Август (4 неделя)	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	комиссии Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Август (4 неделя)	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Договора: 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».	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
С 21.08.20. по 01.09.20.	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ,	Ответственные сотрудники за

.

		на подвозе) за счет средств областного бюджета	организацию питания, члены комиссии
Еже	едневно	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Еже	едневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования), графика смены масок и перчаток, пользования мредствами индивидуальной защиты.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Еже	едневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Еже	едневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка	Ответственные
		сопроводительной документации на пищевые продукты.	сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Еже	едневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз	в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственные сотрудники за организацию
			питания, члены комиссии
Еже,	едневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительною заказа примерному 10-дневному и 12-дневному меню. Фактическое соответствие рациона питания действующему меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены

		комиссии
конце каждого месяца.	Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с СанПин	Ответственные сотрудники за организацию
		•
		питания, члены комиссии
Іо мере	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе	Ответственные
кодимости.	оказания услуг на объекте.	
		сотрудники за
		организацию
		питания, члены
в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной	Стрототроми
		Ответственные
	продукции.	сотрудники за
		организацию
		питания, члены комиссии
дневно.	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в	Ответственные
	результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями	сотрудники за
	санитарного законодательства	организацию
		питания, члены
		комиссии
чале	Проверка соблюдения требований СанПин к оборудованию, инвентарю.	Ответственные
дого		сотрудники за
одия.		организацию
		питания, члены
		комиссии
з неделю.	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении	Ответственные
	блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание,	сотрудники за
	пассерование, тушение, приготовление на пару).	организацию
		питания, члены
TTO TO TTO	TC.	комиссии
неделю.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При	Ответственные
	отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во	сотрудники за
	времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима	организацию
	холодильного	питания, члены
в неделю.	оборудования»).	комиссии.
неделю.	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна	Ответственные

	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.	сотрудники за организацию питания, 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 и полуфабрикатов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 9-ы х классов по вопросам: - Охват обучающихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
	Методическое обеспечение	
1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-9 классов по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно.	Участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Конец учебного года.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно.	Рассматрение обращений обучающихся , родителей (или их законных представителей) по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в Лицее.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

3 конце каждого полугодия.	Анализ практики организации работы в столовой на переменах	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
	План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой	
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По	Замена устаревшего оборудования	Ответственные сотрудники за
необходимости		организацию питания, члены комиссии
	Проверка сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
,	Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся	
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Ответственные сотрудники за

		организацию питания, члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в Лицее.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в Лицее.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии