

УТВЕРЖДАЮ:
директор МАОУ СОШ № 17
В.В. Дзюбин
Приказ от _____ № _____



**План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания
МАОУ СОШ №17
На 2020-2021 учебный год**

**План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания
 MAOY COШ №17
 На 2020-2021 учебный год**

Сроки	Мероприятие	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Август	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	Директор школы, ответственные сотрудники за организацию питания
Август	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ, детей-сирот, детей оставшихся без попечения родителей, детей инвалидов) за счет средств областного бюджета	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежеквартально	Проведение мониторинга по охвату питания обучающихся	Ответственные сотрудники за организацию питания
Ежедневно	Контроль за заполнение документации (Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в 10 дней	Контроль за соблюдением принципов «Щедящего питания». (при приготовлении блюд должны соблюдаться щедящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в 10 дней	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании (При отсутствии регистрационного	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

	устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»)	
1 раз в 10 дней	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.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в 10 дней	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.	
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания	Ответственные сотрудники за организацию 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.	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	Ответственные сотрудники за организацию

		питания, члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
В течении месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии