

**План работы комиссии родительского за организацией
 горячего питания МБОУ: Лагутнинская СОШ
 на 2022-2023 учебный год**



Сроки	Мероприятия	Ответственные
<i>Организационно – аналитическая работа, информационное обеспечение</i>		
Август	Издание приказов и положений по вопросам организации питания обучающихся	Руководитель ОУ, ответственный за организацию питания
	Контроль за проведением мероприятий по подготовки помещений и документации пищеблока к оказанию услуги. При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация работников.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
С 01.09.2022	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного питания 1-4 классов, для детей всех льготных категорий	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	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	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
	Проверка соблюдения графика работы столовой.	
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню	Ответственный за организацию питания,

	(включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	члены комиссии
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	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»).	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
	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	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
	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	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
Методическое обеспечение		
Постоянно	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
Конец учебного года.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития	Ответственный за организацию питания,

	школьного питания.	члены комиссии
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой, замена устаревшего оборудования	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
В течение учебного года	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
Декабрь, апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	Ответственный за организацию питания, члены комиссии