



**План работы комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания
в МБОУ СОШ №55 на 2020 – 2021 учебный год**

Срок	Мероприятия	Ответственный
ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнал бракеража пищевых продуктов, журнал общественного контроля за организацией и качеством горячего питания)	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
ежедневно	Проверка соблюдения графика работы буфета	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии санитарно-эпидемиологическими требованиями	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены

		комиссии
ежедневно	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
ежедневно	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии

		комиссии
ежедневно	Контроль за массой порционных блюд. Масса блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню.	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение сан.гигиенических требований	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
<i>Методическое обеспечение</i>		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей по вопросам организации питания.	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
Конец учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка Услуг по организации питания в школе.	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого полугодия	Анализ практики организации дежурства по буфету.	Ответственный сотрудник за организацию

		питания, члены комиссии
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся		
В течении месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся по вопросам качества и организации питания в школе.	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала)	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление залов буфета.	Ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии
По	Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные	Ответственный

необходимо-мости	работы (профилактические), дезинфекционные мероприятия.	сотрудник за организацию питания, члены комиссии
------------------	---	--