

**План работы****комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в ТОГБОУ «Жердевская школа-интернат имени Д.В.Семёнова» на 2023-2024 учебный год**

<b>Сроки</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Ответственные</b>
<b>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</b>		
Сентябрь ( 1 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.	Члены комиссии
Сентябрь ( 1 неделя)	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или ходильного оборудования пищеблока.	Члены комиссии
Сентябрь ( 1 неделя)	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребностью в его маркировке.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение документации ( журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Журнала бракеража готовой кулинарной продукции. Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.).	Члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню ( включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическим требованиями.	Члены комиссии
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии в	Члены комиссии

	предварительным заказом.	
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему. Примерному меню.	Члены комиссии
По мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружение недостатков в ходе оказания. Услуг на объекте.	Члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Члены комиссии
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». ( При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение и т.д.).	Члены комиссии
1 раз в неделю	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).	Члены комиссии
1 раз в неделю	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.	Члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков готовности, 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.	Члены комиссии

1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-4 классов по вопросам: «Обхват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан.гигиенических требований».	Члены комиссии
<b>Методическое обеспечение</b>		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации в школе.	Члены комиссии
В конце каждого полугодия	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Члены комиссии
<b>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</b>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Члены комиссии
1 раз в месяц	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока ,а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо-и теплоснабжения).	Члены комиссии
<b>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни сред учащихся</b>		
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия	Члены комиссии
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания	Члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе	Члены комиссии
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	Члены комиссии

