

Утверждаю:

Директор ГКОУ РО Николаевской
специальной школы-интерната

А.А. Острянская

"1" сентября 2023г.



План
работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания
в
ГКОУ РО Николаевской специальной школы-интерната
на 2023-2024 учебный год.

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Август (2 неделя)	Издавание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания
Август (3 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 комиссии
Август (4 неделя)	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребностью в его маркировке.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Август (4 неделя)	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиями Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за представлением 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
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ответственные

		комиссии
В конце каждого месяца.	Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с САНПИН	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, 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	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).	Ответственные сотрудники за организацию питания, 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»).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна	Ответственные

	<p>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.</p>	<p>сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
1 раз в неделю.	<p>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.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
1 раз в четверть	<p>Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-4 х классов по вопросам: - Охват обучающихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
<p>Методическое обеспечение</p>		
1 раз в месяц.	<p>Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
Постоянно.	<p>Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
Конец учебного года.	<p>Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>
Постоянно.	<p>Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуги по организации питания в школе.</p>	<p>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</p>

В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Ответственные сотрудники за питание, 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 питание, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за питание, члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Ответственные сотрудники за питание, 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, во до- и тепло- снабжения).	Ответственные сотрудники за питание, члены комиссии
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятий.	Ответственные сотрудники за питание, 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 школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
I раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии