

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы: Е.В.Белянская
«02» сентября 2024 г.

План работы комиссии родительского комитета по контролю за организацией горячего питания в ГБОУ СОШ № 3 города Кинеля на 2024 – 2025 учебный год

Сроки	Мероприятие	Ответственные
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Журнала бракеража готовой кулинарной продукции. Журнала здоровья. Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	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 неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерного меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему примерному меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Своевременно принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим контрактом и техническим заданием	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии, бухгалтерия
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

	технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение).	
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, представитель исполнителя
Ежедневно	Контроль за доставкой пищевых продуктов. (Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за массой порционных блюд. (Масса порционных блюд должна соответствовать массе порций, 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 неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующим санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-8-х классов по вопросам: - охват обучающихся горячим питанием - соблюдение сан.гигиенических требований	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-8 классов по вопросам организации питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Конец учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно	Рассматривать обращение обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка Услуг по	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

	организации питания в школе.	
<i>Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой</i>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использование по назначению, контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло-снабжения)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся</i>		
В течение учебного года	Проведение классных часов по темам организации правильного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии