

УТВЕРЖДАЮ:

Директор филиала МБОУ "Верхнеусинская
СШ" "Нижнеусинская НШ"


Л.В. Семина

ПЛАН

**Работы комиссии родительского контроля
за организацией горячего питания в
филиале МБОУ «Верхнеусинская СШ» «Нижнеусинская НШ»
на 2020/2021 учебный год**

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Сентябрь	Провести комиссионную проверку готовности помещения (раздаточная) для приема пищи к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение: -Журнала 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 раздаточной	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд.	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 примерному меню. Фактический рацион	Ответственные сотрудники за организацию питания,

	питания должен соответствовать примерному меню.	члены комиссии.
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 неделя каждого месяца	Своевременно принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Контрактом и Техническим заданием	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Бухгалтерия.
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	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. Представители 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 порции, 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, температурного 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.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в месяц	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-4 -х классов по вопросам: охват учащихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.

	требований.	
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-4 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 обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка Услуг по организации питания в школе	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
В конце каждого полугодия	Анализ практики организации дежурства по столовой	
План организации работы по улучшению материально-технической базы раздаточной		
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.