

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
основная общеобразовательная школа № 14 п. Сосновка



Утверждаю
Директор МОБУ ООШ № 14
п. Сосновка
О.Н.Бекер

ПЛАН
работы комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в 2022-2023 учебном году
в МОБУ ООШ № 14 п. Сосновка

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение			
1	Организация комиссионной проверки 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.	Сентябрь (1 неделя)	Члены комиссии
2	Контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Ежемесячно	Члены комиссии
3	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»		Члены комиссии
4	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготной категорий	Ежемесячно	Члены комиссии
5	Контроль за качеством заполнения документации	ежемесячно	Члены комиссии
6	Проверка соблюдения графика работы столовой	Ежемесячно	Члены комиссии
7	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ежемесячно	Члены комиссии
8	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Ежемесячно	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов	Ежемесячно	Члены

	питания в соответствии с предварительным заказом		комиссии
10	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ежемесячно	Члены комиссии
11	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Ежемесячно	Члены комиссии
12	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Ежемесячно	Члены комиссии
13	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю	В начале каждого полугодия	Члены комиссии
14	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	Ежемесячно	Члены комиссии
15	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-9 классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием».	1 раз в четверть	Члены комиссии
16	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинфекционных и дератизационных работ	По необходимости	Члены комиссии
17	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе	1 раз в квартал	Члены комиссии
18	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	1 раз в четверть	Члены комиссии