

**УТВЕРЖДАЮ:**

**Директор МКОУ "СОШ  
а.Учкулан им.И.М.Байрамукова"**

**М.Б.Кипкеева**



**П Л А Н**

**работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МКОУ "СОШ  
а.Учкулан им.И.М.Байрамукова"**

**на 2020-2021 уч.г.**

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 (включая пищевые продукты промышленного производства) 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 питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого месяца.	Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с САНПИН	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

По мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг на объекте.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции	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 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 четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 4 х классов по вопросам: - Охват обучающихся горячим питанием - Соблюдение сан.гигиенических требований.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

<b>Методическое обеспечение</b>		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах 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 оказания Услуг по организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i>		
	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Ответственные сотрудники за организацию питания, 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 организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<b>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</b>		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Декабрь-апрель	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
-------------------	--	---