

План работы комиссии родительского контроля за организацией и качественным питанием обучающихся МБОУ «ООШ №5» г. Скопина

№п/п	Мероприятие	Сроки	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение			
1	Организация комиссионной проверки готовности пищеблока к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведение 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 работниками пищеблока санитарным требованиям: медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу.»	Ежемесячно	Члены комиссии
4	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания для детей бесплатной и льготной категорий	Ежемесячно	Члены комиссии
5	Поверка соблюдения графика работы столовой	Ежемесячно	Члены комиссии
6	Контроль за заполнением качества документации	Ежемесячно	Члены комиссии
7	Контроль безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации поступающей продукции.	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 питания в соответствии с предварительным заказом	Ежемесячно	Члены комиссии
10	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактически 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 санитарно законодательства	Ежемесячно	Члены комиссии
13	Проверка соблюдения требований СанПин к оборудованию, инвентарю	В начале каждой четверти	Члены комиссии
14	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе	Ежемесячно	Члены комиссии

	порций, указанных в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков		
15	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-9 классов по вопросам «Охват 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 горячего питания в школе		