

Утверждаю
Директор школы Е.А.Марягин



План-график мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся на 2023-2024 учебный год

| Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение | | |
|--|---|---|
| Сентябрь | Проверка готовности помещения столовой для приема пищи к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Ежедневно | Проверка соблюдения графика работы столовой | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Ежедневно | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. | Ответственные сотрудники за организацию питания |
| 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 |
| 1 раз в неделю | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Ежедневно | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия примерному меню | Члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| 1 раз в неделю | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции | Ответственные сотрудники за организацию питания |
| В начале каждого полугодия | Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| 1 раз в неделю | Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. | Ответственные сотрудники за организацию питания |
| 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 | Ответственные сотрудники за организацию питания |

| | | |
|--|--|---|
| | случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков. | |
| 1 раз в неделю | Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарноэпидемиологическим 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 по контролю за организацией питания обучающихся |
| 1 раз в месяц | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам охвата учащихся горячим питанием. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Методическое обеспечение | | |
| 1 раз в месяц | Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Май | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Постоянно | Рассматривать обращения обучающихся и/или их родителей (законных представителей) по вопросам организации и качества питания в школе. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| План организации работы по улучшению материально-технической базы пищеблока | | |
| Ежедневно | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений) | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| По мере необходимости | Эстетическое оформление зала столовой | Заместитель директора по ВР Егорова ОП |
| По мере необходимости | Замена устаревшего оборудования | Директор школы |
| 1 раз в месяц | Проверка сохранности состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов | Заместитель директора по АХЧ Епифанова ВИ |

| | | |
|---|--|---|
| | электроэнергии, водо- и теплоснабжения). | |
| По мере необходимости | Организация на пищеблоке дезинфекционных мероприятий. | Заместитель директора по АХЧ Епифанова ВИ |
| Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди с обучающихся | | |
| В течение года | Проведение классных часов по темам организации правильного питания. | Классные руководители 1-11 классов |
| 1 раз в четверть | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |