УТВЕРЖДЕНО:
Директор МКОУ Тогучинского района
«Владимировская средняя школа»
_____ Е.В.Ларионова

План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания
МКОУ Тогучинского района «Владимировская средняя школа»
на 2026-2027 учебный год

Сроки	Мероприятие	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Август	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания
Август	Провести комиссионную приемку 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.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Август	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»	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ, детей на подвозе) за счет областного бюджета	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
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 хранение суточной пробы в	Ответственные сотрудники

	полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	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 месяц	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	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 соблюдений 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 месяц	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, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам:	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

	- Охват обучающихся горячим питанием - Соблюдение сан.гигиенических требований	
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
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 законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания услуг по организации питания в школе	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого полугодия	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
План организации работы по улучшению материально- технической базы столовой		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	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	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
В течении месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и 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