муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Урывская средняя общеобразовательная школа

Каменского района Ростовской области

(МБОУ Урывская СОШ)

347840 Ростовская область Каменский район хутор Урывский, улица Российская,56

телефон 89863) 65 97-3-23 электронная почта chevial@mail.ru

Утверждаю

 Директор МБОУ Урывской СОШ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л. Г. Светлова

 Приказ № 300 от 31.08.2023.

ПЛАН работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ Урывской СОШ на 2023- 2024 учебный год

|  |
| --- |
| **Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение** |
| Сентябрь | Провести комиссионную проверку готовности помещения (буфет-раздаточная) для приёма пищи к новому учебному году.проверка работоспособности существующего оборудования.Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в четверть | Контроль и заполнение: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 |
| 1 раз в четверть | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд.Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в четверть | Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в четверть | 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 |
| 1 раз в четверть | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| В началекаждогополугодия | Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в четверть | 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») | Ответственныесотрудники заорганизациюпитания, членыкомиссии.ПредставителиИсполнителя. |
| 1 раз в четверть. | 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 четверть. | 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 и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в полугодие. | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 4-х, 5-11 классов по вопросам:- Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| **Методическое обеспечение** |
| 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 Услуг по организации питания в школе. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| В конце каждого полугодия | Анализ практики организации дежурства по столовой | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены |
| **План организации работы по улучшению материально-технической базы буфета-раздаточной** |
| 1 раз в четверть | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений) | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Понеобходимости | Эстетическое оформление зала столовой | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Понеобходимости | Замена устаревшего оборудования | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Понеобходимости | Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| **Воспитание культуры питания**, **пропаганда здорового образа жизни среди учащихся** |
| По необходимости | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены |