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 начале  каждого  полугодия | | 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») | | Ответственные  сотрудники за  организацию  питания, члены  комиссии.  Представители  Исполнителя. | |
| 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 | |
| По  необходимости | Эстетическое оформление зала столовой | | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | |
| По  необходимости | Замена устаревшего оборудования | | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии | |
| По  необходимости | 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 | |