МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА а.ЭРСАКОН»

ПРИКАЗ

25 августа 2022 года

No 42/4

«О проведении родительского контроля и мониторинга за организацией горячего питания учащихся в 2022-2023 учебном году и утверждения плана работы комиссии»

В соответствии с Федеральным законом от 01.03.2020 г. «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьей 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273- ФЗ от 29.12.2012г. № 273- ФЗ «об образовании в Российской Федерации», в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов», Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», в целях решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в МКОУ «СОШ а.Эрсакон»

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1. Педагогу-организатору Исмаиловой Н.В. ответственной за питание;
- организовать и проводить родительский контроль за организацией горячего питания учащихся 1-4 классов МКОУ «СОШ а.Эрсакон» в течении 2022-2023 учебного года;
- в срок до 24 февраля 2023 г. провести анкетирование обучающихся и родителей 1-4 классов;
- предоставить анализ проведения анкетирования и родительского контроля за горячим питанием в конце учебного года;
- обсудить итоги проведенного анкетирования и результатов родительского контроля за организацией горячего питания детей на общешкольном родительском собрании; -результаты анкетирования и результаты родительского контроля по организации горячего питания обучающихся опубликовать на официальном сайте школы до 01.04.2023 г.
- 2. Разработать и утвердить план работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МКОУ СОШ «а.Эрсакон» на 2022-2023 учебный год.(приложение №1)



Приложение №1



План работы комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в МКОУ СОШ «а. Эрсакон» на 2022-2023 учебный год.

При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования инцеблока (1 неделя) При необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке. Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий. Члены комиссии бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий. Члены комиссии недосходимости. Недостатков в ходе оказания Услуг на объекте. Проверка соблюдением требований САНТИИ к оборудованию, инвентарю. Члены комиссии полугодия. Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При притотовление в пароконвектомате и т.д.). Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При притотовление в пароконвектомате и т.д.). Контроль за массой порционых блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном мено. При нарушении технологии притотовления примерном мено. При нарушении технологии притотовления примерном мено. При нарушении технологии притотовления пиши, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленых недостатков. Члены комиссии по питанию с притлашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гитиенических требований». Члены комиссии по потоянно. Принимать участне в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Члены комиссии представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. Члены комиссии полутодия. Члены комиссии представителей по вопросам качества и/или порядка ок	Сроки	Мероприятия	Ответственные		
обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования иншеблока. Сентябрь (1 неделя) При необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке. Сентябрь (Контроль за паличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий. По мере офомодимости неостатков в ходе оказания Услуг на объекте. В начале каждого полугодия. Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. Праз в месяц. Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания» (При приготовление в пароконвектомате и т.д.). 2 раза в месяц Контроль за массой порционных блюд, Масса порционных блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.). 2 раза в четверть Заседание школьять массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пици, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков. Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питания. Соблюдение сан. гитиенических требований». Методическое обеспечение 1 раз в месяц. Организация консультаций для класеных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам мачества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого полутоция. План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой	Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение				
оборудования пищеблока. Сентябрь При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока небходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке. Сентябрь (Неделя) Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льтотных категорий. По мере необходимости. В начале Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. В контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовление блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.). 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. 1 раз в четверть Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований». Методическое обеспечение 1 раз в месяц. Организации из консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого. Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах Члены комиссии План организации питания в школе. В конце каждого. Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах Члены комиссии План организации питания в школе.	сентябрь	При необходимости, контроль за проведением технического	Члены комиссии		
При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке. сентябрь (1 неделя) Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий. По мере Офомление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте. В начале каждого полугодия. 1 раз в месяц. Контроль за соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. 1 раз в месяц. Контроль за соблюдением принципов «падящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запскание, пригускание, пассерование, тушение, приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запскание, приготовления блюд должны соблюдаться шадящие технологии: приготовления в пароконвектомате и т.д.). 2 раза в месяц Контроль за массой порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пици, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков. 1 раз в четверть Заселание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 - 11 - х классов по вопросам «Охват обучающихся горячим питания. 1 раз в месяц. Организация консультаций для классных руководителей 1 - 11 классов по вопросам организации питания. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого полугодия. Илан организации питания в школе. 4 Члены комиссии члены и переменах по столовой на переменах по отранизации питания. 4 Члены комиссии членые пременах пременах пременах пременах пременах пременах пременах прасты на	(1 неделя)	обслуживания используемого технологического или холодильного			
(1 неделя) необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке. Сентябрь (1 неделя) Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий. Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте. В начале каждого полугодия. 1 раз в месяц. Контроль за соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запскание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.). 2 раза 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 выявляеных недостатков. 1 раз в четверть Заседание школьной комиссии по питанию с приглапиением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «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. Постоянно. Принмать участие в совместных совещаниях, семинарах, крутлых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах Плень комиссии План организации питания в школе. Илан организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		оборудования пищеблока.			
сентябрь (1 неделя) Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий. По мере необходимости. В начале каждого полугодия. Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. Праз в месяц. Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щаящие технологии: варка, запекание, пригускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.). 2 раза 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. 1 раз в четверть Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питания. Соблюдение сан. гигиенических требований». Методическое обеспечение 1 раз в месяц. Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услупо организации питания в школе. В конце каждого полугодия. Илены комиссии Члены комиссии по полугодия. Илены комиссии члены комиссии по рассмательных услупо организации питания в школе. Члены комиссии члены комиссии по рассмательных услупо организации питания в школе.	сентябрь		Члены комиссии		
Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий. Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте. Илены комиссии недостатков в ходе оказания Услуг на объекте. Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. Илены комиссии инвентарю. Илены комиссии притотовлении блюд должны соблюдаться падящие технологии: варка, запекание, пригускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.). Илены комиссии при притотовление в пароконвектомате и т.д.). Илены комиссии при притотовление в пароконвектомате и т.д.). Илены комиссии при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков. Илены комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований». Илены комиссии по вопросам организации питания. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Илены комиссии представителей по вопросам организации питания. Илены комиссии представителей по вопросам качества и/или их законных представителей по вопросам качества и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. Илены комиссии Илены комиссии по организации питания в школе. Илены комиссии Илены комиссии по организации питания в школе. Илены комиссии Илены комиссии по организации питания в школе. Илены комиссии Илены комиссии представителей по вопросам качества и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. Илены комиссии Илены комиссии Илены комиссии Илены комиссии и по ор	(1 неделя)	необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его			
(1 неделя) бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий. По мере необходимости. В начале каждого полугодия. 1 раз в месяц. Контроль за соблюдения принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, пригускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.). 2 раза в месяц. Контроль за массой порционных блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, пригускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.). Контроль за массой порционных блюд должны соблюдаться шадящие технологии: варка, запекание, пригускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.). Контроль за массой 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. 1 раз в четверть заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: «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. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого данизации питания в школе. Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах Члены комиссии полугодия.		маркировке.			
По мере необходимости. В начале недостатков в ходе оказания Услуг на объекте. Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. Члены комиссии полугодия. Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадяще технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.). Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления выявленных недостатков. Члены комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: «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. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого дначаящи питания в школе. В конце каждого нализирающи питания в школе. В конце каждого полугодия.	сентябрь	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление	Члены комиссии		
По мере необходимости. В начале недостатков в ходе оказания Услуг на объекте. Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. Члены комиссии полугодия. Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадяще технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.). Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления выявленных недостатков. Члены комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: «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. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого дначаящи питания в школе. В конце каждого нализирающи питания в школе. В конце каждого полугодия.	(1 неделя)	бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и			
По мере необходимости. Недостатков в ходе оказания Услуг на объекте. Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. Члены комиссии инвентарю. Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.). 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. Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «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. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах Члены комиссии План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой					
необходимости. Недостатков в ходе оказания Услуг на объекте. В начале каждого полугодия. Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовление в пароконвектомате и т.д.). 2 раза в месяц. Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления выявленных недостатков. 1 раз в четверть Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: «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. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого Полугодия. Нлан организации работы по улучшению материально-технической базы столовой	По мере	*	Члены комиссии		
Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. 1 раз в месяц. Контроль за соблюдением принципов «щадящие технологии: варка, запекание, приготовление в пароконвектомате и т.д.). 2 раза в месяц Контроль за массой порционных блюд, Масса порционных блюд должны соблюдаться щалящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.). 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. 1 раз в четверть Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гитиенических требований». Методическое обеспечение 1 раз в месяц. Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого полугодия. Илены комиссии дежурства по столовой на переменах Члены комиссии полугодия.	•				
каждого полугодия. инвентарю. 1 раз в месяц. Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.). Члены комиссии 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. Члены комиссии членых недостатков. 1 раз в четверть выявленных тербований». Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований». Члены комиссии Принамать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Члены комиссии Члены комиссии представителей по вопросам качества и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. Члены комиссии Члены комиссии Представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. Члены комиссии Члены комиссии План организации практики организации дежурства по столовой на переменах Члены комиссии Члены комиссии План организации практики организации дежурства по столовой на переменах В конце каждого полугодия. Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах Члены комиссии План организации практики организации дежурства по столовой на переменах		·	Члены комиссии		
Полугодия. 1 раз в месяц. Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.). 2 раза 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. 1 раз в четверть Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: «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. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах Члены комиссии План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой					
1 раз в месяц. Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, приготовление в пароконвектомате и т.д.). Члены комиссии приготовление в пароконвектомате и т.д.). 2 раза 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. Члены комиссии 1 раз в четверть Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований». Члены комиссии Методическое обеспечение 1 раз в месяц. Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания. Члены комиссии члены комиссии по вопросам организации питания. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Члены комиссии члены комиссии по организации питания. Члены комиссии члены комиссии по организации питания в школе. В конце каждого полугодия. Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах Члены комиссии члены комиссии члены комиссии по организации работы по улучшению материально-технической базы столовой					
приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.). 2 раза 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. 1 раз в четверть Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «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. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого полугодия. Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах Члены комиссии Илан организации по рактики организации дежурства по столовой на переменах Члены комиссии полугодия.	•	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При	Члены комиссии		
приготовление в пароконвектомате и т.д.). 2 раза 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. 3 асседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: «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. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого полугодия. План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой	•	1			
приготовление в пароконвектомате и т.д.). 2 раза 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. 3 асседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: «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. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого полугодия. План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		варка, запекание, припускание, пассерование, тушение,			
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. 1 раз в четверть Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «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. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого полугодия. План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		приготовление в пароконвектомате и т.д.).			
При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков. 1 раз в четверть Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «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. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого полугодия. План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой	2 раза в месяц	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд	Члены комиссии		
неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков. 1 раз в четверть Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований». **Memoduческое обеспечение** 1 раз в месяц. Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого полугодия. Илены комиссии Члены комиссии члены комиссии дежурства по столовой на переменах члены комиссии члены комиссии члены комиссии полугодия.	-	должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню.			
Выявленных недостатков. 1 раз в четверть Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований». **Memoduческое обеспечение** 1 раз в месяц. Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого полугодия. Илан организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае			
1 раз в четверть Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований». Члены комиссии Методическое обеспечение 1 раз в месяц. Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания. Члены комиссии Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Члены комиссии Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. Члены комиссии В конце каждого полугодия. Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах Члены комиссии План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения			
классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований». **Memoduческое обеспечение** 1 раз в месяц. Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах Члены комиссии полугодия. **Inah организации работы по улучшению материально-технической базы столовой**		выявленных недостатков.			
обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований». **Memoduческое обеспечение** 1 раз в месяц. Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого полугодия. Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах Члены комиссии Члены комиссии полугодия.	1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением	Члены комиссии		
Требований». Memoduческое обеспечение		классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват			
Методическое обеспечение 1 раз в месяц. Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания. Члены комиссии членых совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Члены комиссии членых совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Члены комиссии членых представителей по вопросам качества и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. Члены комиссии членых членых по организации питания в школе. Члены комиссии членых членых полугодия. Члены комиссии членых членых по столовой на переменах членых комиссии полугодия. Члены комиссии членых членых комиссии полугодия. Членых комиссии членых членых членых комиссии членых членых членых членых комиссии членых чл		обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических			
1 раз в месяц. Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания. Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого полугодия. Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах Члены комиссии полугодия.		требований».			
Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого полугодия. Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах Члены комиссии Члены комиссии План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой	Методическое обеспечение				
Постоянно. Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах Члены комиссии полугодия. План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой	1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов	Члены комиссии		
Столах по вопросам организации питания. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого полугодия. Члены комиссии дежурства по столовой на переменах члены комиссии полугодия.		по вопросам организации питания.			
Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого полугодия. Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах Члены комиссии План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой	Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых	Члены комиссии		
представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. В конце каждого полугодия. План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		столах по вопросам организации питания.			
по организации питания в школе. В конце каждого полугодия. План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой	Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных	Члены комиссии		
В конце каждого Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах		представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг			
полугодия. План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		по организации питания в школе.			
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой	В конце каждого	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Члены комиссии		
A	полугодия.				
Ежедневно Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, Члены комиссии	План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой				
	Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды,	Члены комиссии		

	обеденного зала, подсобных помещений).	
По	Эстетическое оформление зала столовой.	Члены комиссии
необходимости	* *	
По	Замена устаревшего оборудования.	Члены комиссии
необходимости		
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического	Члены комиссии
_	состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его	
	использования по назначению, контроль за рациональным	
	расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-	
	снабжения).	
По	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке	Члены комиссии
необходимости.	дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и	
	истребительные), дезинфекционных мероприятия.	
Bocnum	ание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди у	чащихся
	Проведение классных часов по темам организации правильного	Члены комиссии
В течение месяца	питания.	
Февраль	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по	Члены комиссии
Апрель	вопросам качества и организации питания в школе.	
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации	Члены комиссии
_	питания в школе.	