

«Утверждено»
И.о.директора МБОУ СОШ №
10 имени К.Б. Бжигакова
п. Тлюстенхабль
_____ /М.А.Ловпаче /
ФИО
Приказ № _____ от
«___» _____ 2023г.

План работы родительского контроля организации и качества питания обучающихся МБОУ СОШ № 10 на 2023-2024 учебный год

1. Мероприятия родительского контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответствен ные
1.	Создание плана работы по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Члены комиссии
2.	Участие в рассмотрении и утверждении перспективного меню для бесплатного и платного питания учащихся	сентябрь - январь	Члены комиссии
3.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы, санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, наличие салфеток и т.п.	в течение года	Члены комиссии
4.	Санитарное состояние столовой посуды, мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
5.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд, качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в	в течение года	Члены комиссии

	приготовлении блюд		
6.	Взятие проб готовой продукции членами родительского контроля	в течение года	Члены комиссии
7.	Соблюдение поварами школьной столовой температурного режима приготовляемых блюд (температура готовых блюд при раздаче)	в течение года	Члены комиссии
8.	Соблюдение поварами школьной столовой правил личной гигиены (наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд)	в течение года	Члены комиссии
9.	Соблюдение графика работы столовой и графика питания учащихся	в течение года	Члены комиссии
10.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации	в течение года	Члены комиссии
11.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	в течение года	Члены комиссии
12.	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Члены комиссии
13.	Контроль за рационом питания учащихся, объема и вида пищевых отходов после приема пищи	в течение года	Члены комиссии
14.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил обучающихся	в течение года	Классные руководители
15.	Мониторинг вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по	в течение года	Члены комиссии

	результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей)		
16.	Анкетирование обучающихся и родителей об организации питания и качестве приготовления блюд	в течение года	Классные руководители
17.	Информирование родителей и детей о здоровом питании через школьные страницы в социальных сетях (официальный сайт школы, ВК, Телеграмм), участие в разработке и ведении рубрики «Ежедневное меню»	в течение года	Члены комиссии
18.	Участие в школьных мероприятиях по пропаганде здорового питания	в течение года	Классные руководители
19.	Обсуждение итогов проверок с администрацией образовательной организации, представителями организатора питания	в течение года	Члены комиссии
20.	Обсуждение итогов проверок на общешкольных и классных собраниях	в течение года	Члены комиссии
21.	Оформление итогов проверок, ведение отчетной документации	в течение года	секретарь комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

2. Проверка качества питания

2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

2.2. Готовность столовой к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).

2.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.

2.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.

2.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.

2.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.

2.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.

2.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.

2.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.

2.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.

2.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

2.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

2.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).

2.14. Соответствие меню и накладных в книге учета продуктов и бракеражному журналу.

2.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

3. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.

3.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

3.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

3.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.

3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

3.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

3.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.

4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

5. Контроль за исполнением условий государственного контракта.

5.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

5.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

5.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

5.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.

5.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.