Приложение №2

**ПЛАН**

**работы комиссии по родительскому контролю**

**за организацией питания обучающихся в 2022-2023 учебном году**

**в МБОУ «Основная общеобразовательная школа № 20» г.Калуги**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Мероприятие | Сроки | Ответственные |
| **Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение** | | | |
| 1 | Организация комиссионной проверки 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. | Сентябрь  (1 неделя) | Члены комиссии |
| 2 | Контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока. | Ежемесячно | Члены комиссии |
| 3 | 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» |  | Члены комиссии |
| 4 | Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготной категорий | Ежемесячно | Члены комиссии |
| 5 | Контроль за качеством заполнения документации | ежемесячно | Члены комиссии |
| 6 | Проверка соблюдения графика работы столовой | Ежемесячно | Члены комиссии |
| 7 | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты. | Ежемесячно | Члены комиссии |
| 8 | Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями | Ежемесячно | Члены комиссии |
| 9 | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом | Ежемесячно | Члены комиссии |
| 10 | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. | Ежемесячно | Члены комиссии |
| 11 | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. | Ежемесячно | Члены комиссии |
| 12 | Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства. | Ежемесячно | Члены комиссии |
| 13 | Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю | В начале каждого полугодия | Члены комиссии |
| 14 | 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 | Ежемесячно | лены комиссии |
| 15 | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-9 классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. | 1 раз в четверть | Члены комиссии |
| 16 | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинфекционных и дератизационных работ | По необходимости | Члены комиссии |
| 17 | Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе | 1 раз в квартал | Члены комиссии |
| 18 | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе | 1 раз в четверть | Члены комиссии |