

План работы комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в ГБОУ «Специальная школа-интернат г. Задонска» на
2022-2023 учебный год.

Сроки	Мероприятия	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
сентябрь (1 неделя)	Провести комиссионную приемку 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.	Члены комиссии
Ежемесячно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.).	Члены комиссии
Ежемесячно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Члены комиссии
Ежемесячно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Члены комиссии
Ежемесячно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Члены комиссии
Ежемесячно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка качества приготовляемых блюд.	Члены комиссии
Ежемесячно	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Члены комиссии
Ежемесячно	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
Ежемесячно	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства	Члены комиссии

Контроль температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).		Ежемесячно
Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню.	Члены комиссии	Ежемесячно
Методическое обеспечение		
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно.	Расматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания услуг по организации питания в школе.	Члены комиссии
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
Ежемесячно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой.	Члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования.	Члены комиссии
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещений и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения).	Члены комиссии
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятий.	Члены комиссии
Воспитание культуры питания, пропаганды здорового образа жизни среди учащихся		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Классные руководители
Члены комиссии		Члены комиссии
Декабрь	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Члены комиссии