



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ «ОШ № 29»
Д.Ю. Головин
Приказ № 6 от 31.08.2022 г.

План работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МКОУ «ОШ № 29» на 2022-2023 учебный год.

ЦЕЛЬ: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

Основные задачи:

- оценка благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся;
- пропаганда основ здорового питания среди родителей и детей
- повышение культуры питания;
- контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль за соответствием меню с реализуемыми блюдами;
- выявления вкусовых предпочтений, обучающихся;
- информирование родителей на родительских собраниях, о выявленных нарушениях и их устранении;
- помощь классным руководителям в организации мероприятий по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.

Мероприятия родительского контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Создание плана работы по улучшению питания и соблюдению санитарногигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Члены комиссии
2	Назначение комиссии Родительского контроля	сентябрь	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 санитарноэпидемиологически м нормам	раз в месяц	Члены комиссии
5.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд, качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
6.	Взятие проб готовой продукции членами родительского контроля	в течение года	Члены комиссии
7.	Соблюдение поварами школьной столовой температурного режимаготавливаемых 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 результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей)	в течение года	Члены комиссии
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)	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	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

1. Проверка качества питания

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность столовой к работе в новом учебном году.
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.11. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.13. Соответствие меню и накладных в книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 1.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

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

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

2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

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

3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.

3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

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