



ПЛАН
работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в MAOU Лицей № 6 «Перспектива»
на 2022-2023 учебный год

Ежедневно	Контроль и заполнение документации: журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета измерения температуры сотрудников, журнал по контролю выдачи медицинских масок, журнал по контролю санитарных норм поставщиков.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 неделя каждого месяца	Своевременно принимать и оплачивать надлежащим	Ответственные сотрудники за организацию

	образом оказание услуг в соответствии с настоящим Контрактом и Техническим заданием.	питания, члены комиссии. Бухгалтерия.
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания»(при приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании (при отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Представители Исполнителя.
Ежедневно	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в неделю	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порций, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.

	полуфабрикатов.	
1 раз в месяц	Заседание комиссии лица по питанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам: -охват обучающихся горячим питанием; -соблюдение санитарно-гигиенических требований.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.

Методическое обеспечение

1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Конец учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития питания в лицее.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка Услуг по организации питания в лицее.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
В конце каждого полугодия	Анализ практики организации дежурства по столовой.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.

План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой

Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока: чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, оборудования пищеблока.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
По необходимости	Эстетическое оформление обеденного зала.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
По необходимости	Частичная замена устаревшего оборудования.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в месяц	Осуществлять проверку сохранности санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.

	также его использованию по назначению, контроль за рациональным расходом ресурсов: электроэнергии, воды и тепло снабжения.	
По необходимости	Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы: профилактические и истребительные, дезинфекционные мероприятия.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.

Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся

Сентябрь-декабрь	Проведение классных часов по темам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Декабрь-апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся 5-11 классов по вопросам качества и организации питания в лицее.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в лицее.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.