

Утверждаю:

Директор МКОУ Тогучинского района

«Борцовская средняя школа»

Савенкова И.Г.



План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в
МКОУ Тогучинского района «Борцовская средняя школа» на 2026-2027 учебный год.

<i>Сроки</i>	<i>Мероприятие</i>	<i>Ответственные</i>
<i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i>		
<i>25.08.26</i>	<i>Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников</i>	<i>Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания</i>
<i>26.08.26</i>	<i>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.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.</i>
<i>Август (3 неделя)</i>	<i>При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока;</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Август (4 неделя)</i>	<i>При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.</i>
<i>С 21.08.21. по 01.09.21</i>	<i>Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий(обучающихся начальной школы,многодетных,</i>	<i>Ответственные сотрудники за</i>

	<i>на подвозе) за счет средств областного бюджета</i>	<i>организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Еженедельно</i>	<i>Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Еженедельно</i>	<i>Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Ежедневно</i>	<i>Проверка соблюдения графика работы столовой.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Еженедельно</i>	<i>Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Ежедневно</i>	<i>Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>1 раз в неделю.</i>	<i>Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Ежедневно.</i>	<i>Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены</i>

		комиссии
<i>По мере необходимости.</i>	<i>Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг на объекте.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>1 раз в неделю.</i>	<i>Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Ежедневно.</i>	<i>Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>В начале каждого полугодия.</i>	<i>Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>1 раз в неделю.</i>	<i>Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>1 раз в неделю.</i>	<i>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»).</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.</i>
<i>1 раз в неделю.</i>	<i>Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна</i>	<i>Ответственные</i>

	<i>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.</i>	<i>сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>1 раз в неделю.</i>	<i>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 и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>1 раз в четверть</i>	<i>Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 4 х классов по вопросам:</i> - Охват обучающихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований.	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Методическое обеспечение</i>		
<i>1 раз в месяц.</i>	<i>Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Постоянно.</i>	<i>Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Конец учебного года.</i>	<i>Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>
<i>Постоянно.</i>	<i>Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.</i>	<i>Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии</i>

		организацию питания, члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В течение года	Обучение дошкольников, обучающихся 1-11 классов, педагогов, родителей, воспитателей «Основам здорового питания» в программном средстве «Мониторинг питания», разработанном ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора	Классные руководители, ответственные сотрудники за организацию питания
1 раз в неделю.	Актуализировать информацию в мониторинге на 2026/2027 учебный год в программном средстве «Мониторинг питания», разработанном ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора, в рамках пилотного проекта «Мониторинг питания школьников 1-4 классов и обеспечить работу течение всего учебного года	Ответственные сотрудники за организацию питания
апрель	Провести неделю здорового питания «Что жуёшь - так и живешь!»	Классные руководители, ответственные сотрудники за организацию питания