

Утверждаю:

И.о. директора МАОУ СОШ № 18

Н.Г.Падалка

ПЛАН работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МАОУ СОШ № 18 на 2024/2025 учебный год



Организационно-аналитическая работа информационное обеспечение		
Сентябрь	Провести комиссионную проверку готовности помещения столовой для приёма пищи к новому учебному году. проверка работоспособности существующего оборудования. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение: Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Журнала бракеража готовой кулинарной продукции. Журнала здоровья. Журнала учета температурного режима холодильного оборудования	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В течении каждого месяца	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	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 качеством и массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

1 раз в месяц.	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 9-х классов по вопросам: Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований. Качество готовой продукции.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Кл.рук.
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка Услуг по организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
План организации работы по улучшению материально-технической базы		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
по необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
по необходимости	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 также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов элект. энергии, водоснабжения и теплоснабжения).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
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 учащихся		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Кл.руководители
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены

Ответственная за организацию питания: В.И.Кравчук