

# МОУ Котелинская школа



УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

/Е. В. Лагуткина

Приказ №138 от 31.08.2022 г.

## План работы

### родительского контроля организации и качества питания обучающихся МОУ Котелинская школа на 2022-2023 учебный год.

#### 1. Мероприятия родительского контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнен	Ответственные
1.	Создание плана работы по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Члены комиссии
2.	Участие в рассмотрении и утверждении перспективного меню для бесплатного и платного питания учащихся	сентябрь - январь	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 санитарноэпидемиологическим 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 режима приготовляемых 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, Инстаграм), участие в разработке и ведении рубрики «Ежедневное меню»	в течение года	Члены комиссии
18.	Участие в школьном проекте «Здоровое питание», программе «Разговор о правильном питании», в школьных мероприятиях по пропаганде здорового питания	в течение года	Классные руководители
19.	Обсуждение итогов проверок с администрацией образовательной организации, представителями организатора питания Песчанокопского Райпо	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**

### **2. Проверка качества питания**

2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

2.2. Готовность столовой к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).

- 2.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 2.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 2.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 2.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 2.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 2.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд. ✓
- 2.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции. ✓
- 2.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на ✓ пищеблок.
- 2.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 2.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 2.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 2.14. Соответствие меню и накладных в книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 2.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

### **3. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.**

- 3.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 3.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 3.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- 3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 3.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 3.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

### **4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.**

- 4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

## **5. Контроль за исполнением условий государственного контракта.**

5.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

5.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

5.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

5.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.

5.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.