

ПЛАН
работы комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в 2025-2026 учебном году
в МБОУ «Ольховская СШ»

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение			
1	Организация комиссионной проверки 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.	Сентябрь (1 неделя)	Члены комиссии
2	Контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Ежемесячно	Члены комиссии
3	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»		Члены комиссии
4	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготной категорий	Ежемесячно	Члены комиссии
5	Контроль за качеством заполнения документации	ежемесячно	Члены комиссии
6	Проверка соблюдения графика работы столовой	Ежемесячно	Члены комиссии
7	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ежемесячно	Члены комиссии
8	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Ежемесячно	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ежемесячно	Члены комиссии
10	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ежемесячно	Члены комиссии
11	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции	Ежемесячно	Члены комиссии
12	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате	Ежемесячно	Члены комиссии

	оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.		
13	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю	В начале каждого полугодия	Члены комиссии
14	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна 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	Ежемесячно	Члены комиссии
15	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием.	1 раз в четверть	Члены комиссии
16	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинфекционных и дератизационных работ	По необходимости	Члены комиссии
17	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе	1 раз в квартал	Члены комиссии
18	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	1 раз в четверть	Члены комиссии