



Директор

УТВЕРЖДАЮ
В.В.Филипович

План работы
общественной комиссии (родительский контроль)
на 2023/2024 учебный год

1	Готовность школьной столовой к работе в новом учебном году	сентябрь
2	Наличие меню, соответствие фактическому питанию	
3	Наличие необходимых Журналов на пищеблоке	
4	Организация питьевого режима	
5	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	
6	Наличие запрещенных продуктов питания в основном меню и дополнительном ассортиментном перечне	
7	Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка	
8	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю	
9	Наличие необходимой информации на стенде у входа в столовую	
1	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	октябрь
2	Организация питания обучающихся льготных категорий	
3	Организация питания обучающихся, нуждающихся в индивидуальном питании	
4	Соблюдение обучающимися правил личной гигиены	
5	Наличие и состояние специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
6	Процесс накрывания и приема пищи обучающимися	
7	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
8	Контроль осуществления сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	
9	Организация питания обучающихся 1-4 классов	
1	Проверка работы школьной столовой на соответствие продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленной документации	
2	Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.	
3	Ведение журналов:	
	график проведения генеральных уборок.	

	регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки	ноябрь
	проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	гигиенический журнал с учетом температуры сотрудников СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	учета температурного режима холодильного оборудования. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	учета температуры и влажности в складских помещениях. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	учета инструктажей по пожарной безопасности	
	учета инструктажей по охране труда	
	бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
	бракеража готовой пищевой продукции	
	бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	по учету мероприятий по производственному контролю	
	по учету бактерицидных рециркуляторов	
	закладки продуктов на пищеблоке	
4	Наличия графиков: замены кипяченой воды обработки обеденного зала дезинфицирующими средствами работы бактерицидного рециркулятора для обеззараживания воздуха	
5	Организация питания обучающихся 5-11 классов	
1	Анкетирование учащихся о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	
2	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	
3	Контроль осуществления сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	
4	Контроль: санитарного состояния пищеблока эстетическое оформление обеденного зала, замена устаревшего оборудования контроль своевременной организации на пищеблоке дезинсекционных и дератизированных работ соблюдения графика приема пищи учащимися во время перемен, режима работы столовой соблюдения графика работы столовой наличие ежедневного меню в доступном месте	
1	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, приборов, наличие салфеток и т.п.	
2	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю	
3	Процесс накрывания и приема пищи	

4	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	январь	
5	Ведение журнала бракеража готовой продукции и другой документации на пищеблоке		
6	Информирование родителей и детей о здоровом питании		
7	Наличие графиков: замены кипяченой воды обработки обеденного зала дезинфицирующими средствами работы бактерицидного рециркулятора для обеззараживания воздуха		
8	отбор и хранение суточных проб		
1	Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд (выборочный опрос обучающихся)		февраль
2	Наличие сертификатов, деклараций, ветеринарных сопроводительных документов, свидетельств о государственной регистрации продуктов специального назначения		
3	Контроль организации питания: соблюдение графика питания, наличие контрольной порции, сервировка стола, работа по освоению культурно-гигиенических навыков		
4	Контроль осуществления сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.		
5	Мониторинг охвата горячим питанием обучающихся		
6	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю		
1	Контроль своевременной организации на пищеблоке дезинфекционных и дератизационных работ	март	
2	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции		
3	Контроль наличия списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания		
4	Контроль предоставления 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		
5	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.		
1	Санитарное состояние столовой посуды, мытье посуды согласно санитарноэпидемиологическим нормам.		

2	Соблюдение технологии приготовления блюд, качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд.	апрель
3	Соблюдение температурного режима приготовляемых блюд (температура готовых блюд при раздаче).	
4	Организация питьевого режима	
5	Контроль осуществления сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	
6	Обновление стенда "Школьное питание-здоровое питание"	
7	Проверка ведения вкладки "Организация питания" на сайте школы	
1	Организация питания обучающихся, нуждающихся в индивидуальном питании	
2	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи; 5. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	
3	Анкетирование учащихся о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	
4	Проверка готовности школьной столовой к летней оздоровительной кампании	