

Приложение № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «Алешинская СШ»
Т.С. Харламова

Приказ № 62 от 08.08.2024 г.

План работы родительского контроля организации и качества питания обучающихся МБОУ «Алешинская СШ на 2024-2025 учебный год

Мероприятия родительского контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Создание плана работы по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	август	Члены комиссии
2.	Участие в рассмотрении и утверждении перспективного меню для бесплатного и платного питания учащихся	август - январь	Члены комиссии
3.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы, санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи)	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	в течение года	Члены комиссии

	приготовлении блюд		
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	в течение года	Члены комиссии

	результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей)		
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).	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	в течение года	Члены комиссии
20.	Обсуждение итогов проверок на общешкольных и классных собраниях	в течение года	Члены комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества питания

1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

1.2. Готовность столовой к работе в новом учебном.

- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.11. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.13. Соответствие меню и накладных в книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 1.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.
 - 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
 - 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
 - 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
 - 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.