*Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Вышинская основная общеобразовательная школа» (МБОУ «Вышинская ООШ»)*

*431157, Республика Мордовия, Зубово-Полянский район, село Выша, ул. Школьная, дом1.*

*e-mail:* [*sch.vishinsk@e-mordovia.ru*](https://e.mail.ru/compose/?mailto=mailto%3asch.vishinsk@e%2dmordovia.ru)  *тел/факс 8(83458)3-81-76*

*ОКПО 12939587; ОГРН 1021300658235; ИНН 1308080681; КПП 130801001*

**План**

**работы комиссии родительского контроля**

**за организацией здорового питания**

**в МБОУ «Вышинская ООШ»**

**на 2023-2024 учебный год**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Организационно – аналитическая работа, информационное обеспечение*** | | |
| Сентябрь | Провести комиссионную проверку готовности помещения для приёма пищи к новому учебному году.  Проверка работоспособности существующего оборудования.  Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказании услуги. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в четверть | Проверка родительской комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой | Члены комиссии родительского контроля |
| Ежедневно | Контроль и заполнение:   * Журнала бракеража пищевых продуктов продовольственного сырья. * Журнала бракеража готовой кулинарной продукции. * Журнала здоровья. * Журнала учёта температурного режима холодильного оборудования. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Проверка соблюдения графика работы помещения для приёма пищи. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд.  Поверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объёме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль рациона питания обучающихся.  Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню.  Фактический рацион питания должен соответствовать действующему примерному меню. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в неделю | Контроль соблюдение 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 температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.  (При отсутствии регистрационного устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования» | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль за доставкой пищевых продуктов.  Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правила товарного соседства. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в неделю | Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной примерном меню. При нарушении технологии приготовлении пищи, а так же в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в неделю | Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящихся и особо скоропортящихся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в четверть | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-9-х классов по вопросам:  - Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| ***Методическое обеспечение*** | | |
| 1 раз в месяц | Организация консультаций для классных руководителей 1-9 -х классов по вопросам организации питания | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Конец учебного года | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Постоянно | Рассматривать обращения обучающихся и их законных представителей по вопросам качества или порядка. Услуг по организации питания в школе. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| В конце каждого полугодия | Анализ практики организации дежурства по столовой | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| ***План по организации работы по улучшению материально-технической базы в помещении для приёма пищи.*** | | |
| 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 сохранения санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а так же его использования по назначению. Контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| По необходимости | Своевременно организовать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные) | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| ***Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся*** | | |
| В течении года | Проведение классных часов по темам организации правильного питания | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 1 раз в четверть | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |