

«Варламовская средняя школа» - филиал муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
 «Городищенская средняя школа № 1»

**План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в «Варламовской средней школе» - филиале
 муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Городищенская средняя школа №1»»
 на 2020-2021 учебный год**



Сроки	Мероприятие	Ответственные
<i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i>		
До 01.09.2020	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников.	Ефремова Ю.С. Сербенюк И.В.
До 04.08.2020	Проведение приемки готовности пищеблоков к новому учебному году, проверки работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Сербенюк И.В.
Август	Контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Воскресенскова Л.А.
Август	Контроль за документированием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и (или) потребностью в его маркировке (при необходимости).	Л.А.
Август	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиями Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилатические осмотры, гигиеническое обучение и аттестации работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	Сербенюк И.В.
С 21.08.20 по 01.09.20.	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для обучающихся льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ) за счет средств областного бюджета.	Ефремова Ю.С. Сербенюк И.В.
Ежедневно	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельства о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания.	Сербенюк И.В., Воскресенскова Л.А.

Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).	Сербенюк И.В., Ефремова Е.В.
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы школьной столовой.	Сербенюк И.В., члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Сербенюк И.В., Воскресенская Л.А.
Ежедневно	Контроль за оборотом и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Сербенюк И.В., Ефремова Е.В.
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Сербенюк И.В., Воскресенская Л.А.
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню.	Ефремова Е.В. члены комиссии
В конце каждого месяца	Проверка правильности расчета за питание в соответствии с требованиями СанПиН.	Сербенюк И.В., члены комиссии
По мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Сербенюк И.В., члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	Сербенюк И.В., члены комиссии
Ежедневно	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.	Сербенюк И.В., Воскресенская Л.А.
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований СанПиН. к оборудованию, инвентарю.	Сербенюк И.В., Воскресенская Л.А.
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).	Сербенюк И.В., Ефремова Е.В.
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).	Сербенюк И.В., Воскресенская Л.А.
1 раз в неделю	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции,	Сербенюк И.В.,

	указанной в примерном меню. (При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков).	Ефремова Е.В.
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения	Воскресенская Л.А.