

План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания

МКОУ ООШ с.Лукашкин Яр на 2024-2025 учебный год.

Август	Проверка работоспособности имеющегося оборудования пищеблока. Контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.
Сентябрь	Контроль работников пищеблока: обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение. Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ) за счет средств областного бюджета
Октябрь	Контроль за предоставлением 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
Ноябрь	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).
Декабрь	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.
январь	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.
Февраль	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства
Март	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару).
Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.
Май	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятий.