

ПЛАН-ГРАФИК РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся
(родительском контроле)

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
Организационные мероприятия			
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Члены комиссии
2	Формирование списков обучающихся на питание	сентябрь	Корниенко С.М. Кайстрова В.В. Гуренко Н.В.
3	Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы школьной столовой	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
5	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
6	Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	в течение года	Члены комиссии
7	Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.	в течение года	Члены комиссии
8	Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.	в течение года	Члены комиссии
9	Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.	в течение года	Члены комиссии
10	Изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания	в течение года	Члены комиссии
Проверка качества питания			
11	Контроль качества и количества приготовленной согласно меню пищи.	в течение года	Члены комиссии

12	Контроль за организацией приема пищи обучающимися. Соблюдение гигиенических норм и правил обучающимися во время приема пищи.	в течение года	Члены комиссии
13	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	в течение года	Члены комиссии
14	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Медицинские работники
15	Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.	в течение года	Медицинские работники
Проверка санитарного состояния столовой, пищеблока			
16	Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.	в течение года	Медицинские работники
17	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений. Контроль организации приема пищи обучающимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).	в течение года	Члены комиссии
18	Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.	в течение года	Медицинские работники
19	Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря.	в течение года	Медицинские работники
20	Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.	в течение года	Медицинские работники
21	Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.	в течение года	Медицинские работники
Проверка условий поставки готовой продукции и сырья			
22	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Медицинские работники
23	Проверка условий транспортировки и доставки продукции. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.	в течение года	Медицинские работники