

Приложение к приказу №1
ГКОУ КК школы-интерната
ст-цы Староминской
от «2» сентября 2024г. № 143-02

План работы
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в
ГКОУ КК школе-интернате ст-цы Староминской
на 2024-2025 учебный год.

Сроки	Мероприятия	Ответственные
В начале каждого полугодия	Готовность школьной столовой к работе в новом учебном году (наличие холодильного и технологического оборудования)	
В течение года	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов.	Члены комиссии
В течение года	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	Члены комиссии
В течение года	Контроль за эстетическим оформлением обеденного зала, объекта питания	Члены комиссии
В течение года	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.).	Члены комиссии
В течение года	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Члены комиссии
В течение года	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Члены комиссии
В течение года	Проверка соблюдения графика работы столовой	Члены комиссии
В течение года	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Члены комиссии
В течение года	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Члены комиссии
В течение года	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Члены комиссии
В течение года	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	
По мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Члены комиссии
В течение года	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»).	Члены комиссии
В течение года	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в	Члены комиссии

	примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	
В течение года	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Члены комиссии
В течение года	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.).	Члены комиссии
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Члены комиссии
В течение года	Размещение информации об организации питания на сайте школы	Ответственная за размещение информации на сайте