

«Утверждаю»

директор МБОУ «Гимназия №2»

Р.Х. Гайнутдинова

**План-график
комиссии родительского контроля за организацией питания
и качеством горячего питания обучающихся
МБОУ «Гимназия №2»
на 2024-2025уч. г.**

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1.	Контроль двенадцатидневного меню.	Не реже 1 раза в четверть (и по необходимости)	Члены Общественного Совета по питанию Члены комиссии по контролю питания
2.	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
3.	Организация контроля по направлениям действий Совета	2 раза в месяц В течение периода	Члены Общественного Совета по питанию
4.	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание на 2024-2025 уч.г. Корректировка списка обучающихся на льготное питание на 2 полугодие 2024-2025 уч.г.	сентябрь	Руководитель МО кл руководителей
5.	Составление графика дежурств по столовой учителей и обучающихся	сентябрь	Заместитель директора ВР
6.	Привлечение к работе Совета ученического самоуправления (контроль работы дежурных).	в течение года	Педагог-организатор
7.	Организация просветительской работы и правового обучения, в части документов, регламентирующих вопросы организации питания.	По плану	Шк. фельдшер, Члены Совета
8.	Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	По плану (не менее 2 р в год)	Члены Совета классные руководители комиссия по контролю питания обучающихся
9.	Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Ответственный за организацию питания в школе Члены комиссии по контролю питания
10.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года По графику	Члены комиссии по контролю питания
11.	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии по контролю питания
12.	Мониторинг качества организации питания обучающихся	раз в месяц	Члены комиссии по контролю питания
13.	Мониторинг обновления страницы школьного сайта в части раздела «Питание»	в течение года	Ответственный по питанию

2. Проверка качества питания

- 2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 2.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 2.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 2.4. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 2.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 2.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 2.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 2.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 2.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 2.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 2.11. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 2.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 2.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 2.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

3. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 3.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 3.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 3.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 3.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 3.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

5. Контроль за исполнением условий государственного контракта

- 5.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 5.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 5.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 5.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 5.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.