



Приложение 2

Утверждено  
приказом директора № 96/7-о от 01.09.2025г.  
Субботиной Т.В.

**План работы комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в МАОУ СОШ № 69  
на 2025-2026 учебный год**

| Сроки   | Мероприятия   | Ответственные  |
|---|---|----------------|
| Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение |   |                |
| сентябрь<br>(1 неделя)  | Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги. | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(1 неделя)  | При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.  | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(1 неделя)  | При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.  | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(1 неделя)  | Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом санитарных требований                       | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(1 неделя)  | <b>Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.</b>   | Члены комиссии |
| Ежедневно   | 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 |
| Ежедневно   | Проверка соблюдения графика работы столовой.  | Члены комиссии |
| Ежедневно   | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.   | Члены комиссии |
| Ежедневно   | 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 |
| 1 раз в неделю.   | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.   | Члены комиссии |
| Ежедневно.  | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.  | Члены комиссии |
| По мере необходимости.  | Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.   | Члены комиссии |

|   |   |                |
|---|---|----------------|
| 1 раз в неделю.   | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.   | Члены комиссии |
| Ежедневно.  | 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 начале каждого полугодия.   | Проверка соблюдения требований СанПин к оборудованию, инвентарю.  | 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 |
| 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»).  | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю.   | Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.   | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю.   | 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 триместр  | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 9-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение санитарных гигиенических требований».  | Члены комиссии |
| <b>Методическое обеспечение</b>   |   |                |
| 1 раз в месяц.  | Организация консультаций для классных руководителей 1-9 классов по вопросам организации питания.  | Члены комиссии |
| Постоянно.  | Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.   | Члены комиссии |
| Постоянно.  | Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.  | Члены комиссии |
| В конце каждого полугодия.  | Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах  | Члены комиссии |
| <b>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</b> |   |                |
| Ежедневно   | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).  | Члены комиссии |
| По необходимости  | Эстетическое оформление зала столовой.  | Члены комиссии |
| По необходимости  | Замена устаревшего оборудования.  | Члены комиссии |
| 1 раз в месяц.  | Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического   | Члены          |

|   |   |                |
|---|---|----------------|
|   | состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения). | КОМИССИИ       |
| По необходимости.   | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.                | Члены комиссии |
| <b><i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i></b> |   |                |
| В течение месяца  | Проведение классных часов по темам организации правильного питания.   | Члены комиссии |
| Декабрь<br>Апрель   | Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.  | Члены комиссии |
| 1 раз в триместр  | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.  | Члены комиссии |