«УТВЕРЖДАЮ»:
Директор ГКОУ школы № 15 г.Славянска-на-Кубани
С.Д.Серовая
« <u>27</u> » <u>августа</u> 2025 года

План работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в ГКОУ школе № 15 г.Славянска-на-Кубани на 2025-2026 учебный год

Сроки	Мероприятия	Ответственные			
1	2	3			
Op	Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение				
сентябрь (1 неделя)	Провести комиссионную приемку готовности пищеблока 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 (1 неделя)	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Члены комиссии			
сентябрь (1 неделя)	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Члены комиссии			
сентябрь (1 неделя)	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	Члены комиссии			
сентябрь (1 неделя)	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.	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			

7	3				
Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Члены комиссии				
Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительною заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Члены комиссии				
Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Члены комиссии				
Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	Члены комиссии				
Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Члены комиссии				
Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Члены комиссии				
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				
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				
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				
Контроль за соблюдением сроков годности, температурновлажностного 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				
Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований».	Члены комиссии				
Методическое обеспечение					
Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	Члены комиссии				
Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Члены комиссии				
	контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительною заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте. Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции. Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства. Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовление в пароконвектомате и т.д.). 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»). 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. Контроль за соблюдением сроков годности, температурновлажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленые изготовителем и соответствующие санитарнозпидемиологическим требованиям при хранении, продуктов, установленые изготовителем и соответствующие санитарнозпидемиологическим требованиям при хранении, продуктов, установленые изготовителем и соответствующие санитарнозпидемиологическим требованиям при хранении, продуктов, установленые изготовителем и соответствующие санитарнозпидемиологическим требованиям при хранении, продуктов, установленые изготовителем и соответствующие санитарнозпидемиологическим требованиям при хранении, продуктов, установленые изготовителем по потанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам: «Охват обучающихе гребований». Методичес				

1	2	3		
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		
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой				
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 состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и теплоснабжения).	Члены комиссии		
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Члены комиссии		
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся				
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Члены комиссии		
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Члены комиссии		
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Члены комиссии		

План работы родительского контроля за организацией горячего питания в ГКОУ школе № 15 г.Славянска-на-Кубани

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания.

Основные задачи:

- оценка благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся;
- пропаганда основ здорового питания среди родителей и детей
- повышение культуры питания;
- контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль за соответствием меню с реализуемыми блюдами;
- информирование родителей на родительских собраниях;

• помощь классным руководителям в организации мероприятий по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.

Организационно-аналитическая работа					
Основные мероприятия	овные мероприятия Сроки				
1 Назначение членов инициативной группы Родительского контроля	2 сентябрь	3 Родители (законные представители) обучающихся, заместитель директора по учебно-воспитательной работе			
Проведение мониторинга за организацией горячего питания в учреждении	октябрь	Члены Родительского контроля			
Собрания по итогам проверок «Организация питания обучающихся в школьной столовой», «Охват учащихся горячим питанием», «Соблюдение санитарно-гигиенических норм»	декабрь, апрель	Директор, Члены Родительского контроля, заместитель директора по учебно-воспитательной работе			
Оформление интернет стендов информации по питанию в школе и в классах	В течение года	Классные руководители			
<u>.</u>	Методическое обеспечени	ie			
Организация консультаций для классных руководителей 1 - 12 классов по темам: «Сопровождение учащихся в столовой», «Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»	В течение года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе			
Работа по воспитанию	культуры питания, проп жизни среди обучающихс	аганде здорового образа ся			
Проведение классных часов по темам: «Режим питания и его значение»; «Культура приема пищи»; «Острые кишечные заболевания и их профилактика»; «Чтоб здоровым стать ты мог, пей скорей фруктовый сок»; «Что мы едим?»; «Вредные продукты»	В течение года	Классные руководители, медицинский работник			

1	2	2			
<u> </u>	2	3			
Выпуск газет 1 - 4 и 5 - 9 классов по теме: «О вкусной и здоровой и здоровой пище»	апрель	Заместитель директора по УВР, классные руководители			
Конкурс фотографий и рецептов 1 - 4 и 5 - 9 классов по теме: «Любимое блюдо нашей семьи»	май	Заместитель директора по УВР, классные руководители			
Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей					
Выступления на родительских собраниях по темам: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового питания у школьников»; «Профилактика заболеваний ЖКТ у детей и подростков»; «Повышение иммунитета с помощью полезных продуктов питания»	в течение года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, члены родительского контроля, медицинский работник			
Анкетирование родителей и обучающихся 1 - 4 и 5 – 9 классов «Ваши предложения по развитию школьного питания»	март	Классные руководители, члены родительского контроля, сайт учреждения			