

Утверждаю
Директор КГ ОБУ «Камчатская
санаторная школа-интернат»
_____ И.А. Дёмин
« 01 » сентября 2023 года

План работы комиссии родительского контроля по организации горячего питания в КГ ОБУ «Камчатская санаторная школа-интернат» на 2023-2024 учебный год

Цель:

Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания обучающихся, воспитанников.

Задачи:

- 1.Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- 2.Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы-интерната;
- 3.Повышение культуры питания обучающихся;
- 4.Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- 5.Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

Сроки	Мероприятие	Ответственные
<i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i>		
Сентябрь	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания обучающихся.	Директор
Сентябрь	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.	Ответственный за организацию питания, заведующий хозяйством, члены комиссии
Сентябрь	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребностью в его маркировке	Ответственный за организацию питания, заведующий складом, члены комиссии
Сентябрь	Ознакомление комиссии с действующими законами, нормативными документами и необходимой документацией по учету и организации питания в школе-интернате.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
сентябрь	Контроль соответствия работников пищеблока требованиям Профстандарта и СанПиН: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение.	Старшая медицинская сестра, заведующий хозяйством
с 23.08.2023 года по 01.09.2023 года	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного 6-ти разового питания	Заместитель директора по УВР

Ежедневно	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания	Ответственный за организацию питания, заведующий складом члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; Журнал бракеража готовой продукции; Ежедневное меню; Программа производственного контроля; Гигиенический журнал (сотрудники); Положение об организации питания; Технологическая карта; Основное меню; Индивидуальное меню).	Ответственный за организацию питания, заведующий складом, члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Заведующий складом, ответственный за организацию питания, 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.	Ответственный за организацию питания, члены
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню: фактический рацион питания должен соответствовать действующему примерному меню.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии

По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг по организации питания.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Ответственный за организацию питания, заведующий складом, 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	Ответственный за организацию питания, заведующий хозяйством, члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию и инвентарю.	Ответственный за организацию питания, заведующий хозяйством, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).	Ответственный за организацию питания, 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»).	Ответственный за организацию питания, заведующий складом, 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.	Ответственный за организацию питания, заведующий складом, 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.	Ответственный за организацию питания, заведующий складом, члены комиссии
<i>Методическое обеспечение</i>		
1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания.	Ответственный за организацию питания, заместитель директора по УВР
Постоянно.	Участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Ответственный за организацию питания, заместитель директора по УВР, классные руководители, воспитатели
Конец учебного года.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Ответственный за организацию питания, заместитель директора по УВР, члены комиссии
Постоянно.	Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания услуг по организации питания в школе-интернате.	Ответственный за организацию питания, заместитель директора по УВР, члены комиссии

<i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственный за организацию питания, заведующий хозяйством, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственный за организацию питания, заведующий хозяйством, зам. директора по УВР
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Ответственный за организацию питания, заведующий хозяйством
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, водо- и теплоснабжения).	Ответственный за организацию питания, заведующий хозяйством
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Ответственный за организацию питания, заведующий хозяйством
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i>		

Согласно плана	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Заместитель директора по УВР, классные руководители, воспитатели
1 раз в полугодие	<p>Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе-интернате.</p> <p>Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации питания в школе-интернате.</p>	<p>Ответственный за организацию питания, заместитель директора по УВР, классные руководители, воспитатели, члены комиссии</p>