O=ГБОУ СОШ №2 п.г.т. усть-Кинельский, CN=Плотников Юрий Алексеевич, E=kinelshcool2@mail.ru
00983d401c79871a54
2025.09.16 11:15:20+04'00'

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор школы
_____Плотников Ю.А.
«05» сентября 2025 г.

План-график работы комиссии общественного (родительского) контроля за организацией горячего питания в ГБОУ СОШ №2 п.г.т. Усть-Кинельский на 2025 - 2026 учебный год

Ежедневно	Контроль и заполнение документации (журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнала бракеража готовой кулинарной продукции; журнала учета температурного режима холодильного оборудования).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Не реже одного раза в четверть	Контроль за организацией питания в школе: -контроль за качеством и количеством приготовленной пищи; -охват учащихся питанием; - проверка соответствия рациона питания согласно утверждённому меню. - температура блюд; -весовое соответствие блюд; -вкусовые качества готового блюда.	Члены комиссии
2 раза в год	Проведение мониторинга отношения учащихся к организации горячего питания в школе: - анкетирование учащихся и родителей (законных представителей); -родительский рейд по качеству горячего питания.	Члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований СанПин к оборудованию, инвентарю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение).	Ответственные сотрудники 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»).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Представители Исполнителя.
1 раз в неделю	При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	Ответственные сотрудники за организацию питания, 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.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Не реже 1 раза в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Конец учебного года.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии