



О.В. Герман

«01» сентября 2026г.

План работы комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания в МКОУ Речниковская СОШ на 2026-2027 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственный
1	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	ежедневно	завхоз, повар
2	Контроль над качеством питания	ежедневно	повар
3	Соблюдение графика работы столовой	ежедневно	Соц педагог
4	Соблюдение норм питьевого режима	ежедневно	члены комиссии
5	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.	ежемесячно	завхоз, повар
6	Мониторинг удовлетворенности питанием	ежемесячно	члены комиссии
7	Организация просветительской работы	ежемесячно	члены комиссии
8	Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.	ежемесячно	Соц педагог
9	Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.	ежемесячно	завхоз
10	Анкетирование учащихся: • школьное питание: качество и разнообразие обедов	январь май	члены комиссии
11	Разработка плана работы Комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	август	председатель
12	Проверка двухнедельного меню	август	ответственный за питание
13	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Соц педагог
14	Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).	октябрь	члены комиссии
15	Проверка соответствия рациона питания утверждённому меню	Октябрь Декабрь Февраль апрель	члены комиссии
16	Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	ноябрь	члены комиссии

17	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.	январь	члены комиссии
18	Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.	февраль	члены комиссии
19	Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.	май	повар, члены комиссии

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМЫ ПРОВЕРОК ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Проверка качества питания

Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.

Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.

Контроль за организацией приема пищи обучающимися.

Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.

Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.

Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.

Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.

Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).

Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.

Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.

Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.