Утверждено:
Директор
МБОУ Иловлинской СОШ№1
_____ Е.П. Игнатова
Приказ № 290 от 01.09.2026 г.

План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания

МБОУ Иловлинской СОШ №1

на 2026 – 2027 учебный год

План
работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания
МБОУ Иловлинской СОШ №1
на 2026 – 2027 учебный год

Сроки	Мероприятие	Ответственные
	Организационно – аналитическая работа, информационное обеспечение	
Август - Сентябрь (с 3 недели по 1 неделю сентября)	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания
Август (4 неделя)	Провести комиссионную приемку готовности пищеблока к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений и документации пищеблока к оказанию услуги	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
Август (4 неделя)	При необходимости, контроль за укомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и \ или потребность в его маркировке	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
Август (4 неделя)	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация работников с учетом требований ГОСТ Р 50935 – 2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
С 21.08.2025 г. по 01.09.2025 г.	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ, детей на подвозе) за счет средств областного бюджета	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
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	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания 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)	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии

Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники 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	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Руководитель ОУ, 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.	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
В конце каждого месяца	Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с САНПИН	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
По мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг на объекте	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
Ежедневно	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вызова отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением принципов «щадящего режима» (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).	Руководитель ОУ, 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)	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию

	технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков	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	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 – 11 классов по вопросам: -Охват обучающихся горячем питанием - Соблюдение сан. Гигиенических требований	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
	Методическое обеспечение	
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1 – 11 классов по вопросам организации питания	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
Постоянно	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
Конец учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и \ или их родителей (законных представителей) по вопросам качества и \ или порядка оказания Услуг по организации питания в школе	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
В конце каждого полугодия	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
	План организации работы по улучшению материально – технической базы столовой	
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Руководитель ОУ, ответственные

		сотрудники за организацию питания Члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания 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, водо- и теплоснабжения)	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ, дезинфекционных мероприятий	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
	Воспитания культуры питания, пропаганда ЗОЖ среди учащихся	
1 раз в полугодие	Проведение классных часов по темам организации правильного питания	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
Декабрь 2025 г. – апрель 2026 г.	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания Члены комиссии