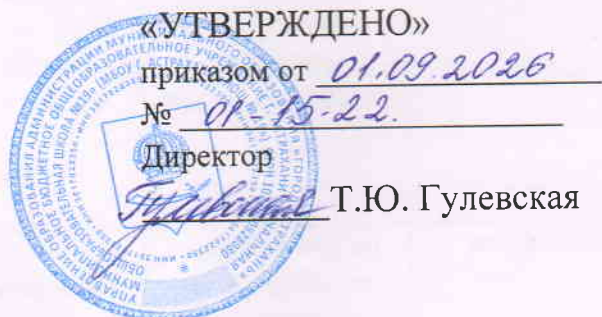




**План работы
комиссии родительского контроля
за организацией и качеством питания обучающихся
МБОУ г. Астрахани «НОШ № 19»
на 2026 - 2027 учебный год**

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

Основные задачи:

- повышение культуры питания;
- контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль за соответствием меню с реализуемыми блюдами.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников.	директор, ответственный сотрудник за организацию питания	август 2026г.
2	Информирование родителей (законных представителей) об организации родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся на сайте МБОУ г. Астрахани «НОШ № 19».	директор, ответственный сотрудник за организацию питания	август 2026г.
3	Назначение членов инициативной группы родительского контроля	родители (законные представители) обучающихся, директор, ответственный за организацию	август 2026г.

		питания	
4	Составление плана-графика контроля за организацией питания обучающихся, посещения столовой на основании заявок от законных представителей обучающихся.	члены комиссии	1 раз В неделю
5	Проведение комиссионной приемки готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии	август 2026г.
6	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 сотрудник за организацию питания, члены комиссии	ежедневно
7	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).	ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии	ежедневно
8	Проверка соблюдения графика работы столовой.	ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии	ежедневно
9	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии	ежедневно
10	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 сотрудник за организацию питания, члены комиссии	ежедневно
11	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии	1 раз в неделю
12	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический	ответственный сотрудник за организацию	ежедневно

	рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	питания, члены комиссии	
13	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии	по мере необходимости
14	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии	1 раз в неделю
15	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии	ежедневно
16	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю.	ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии	в начале каждого полугодия
17	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 сотрудник за организацию питания, члены комиссии	1 раз в неделю
18	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 сотрудник за организацию питания, члены комиссии	1 раз в неделю
19	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 сотрудник за организацию питания, члены комиссии	1 раз в неделю
20	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии	ежедневно

	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактических и истребительных), дезинфекционных мероприятий.	ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии	по мере необходимости
21	Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися.	ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии	в течение учебного года
22	Анкетирование обучающихся, анализ информации отзывов и предложений обучающихся и родителей (законных представителей) о качестве питания в учреждении.	ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии	1 раз в полугодие
23	Участие комиссии в педсоветах, совещаниях по вопросам качества питания. Информирование родителей и детей о здоровом питании.	ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии	в течение учебного года
24	Отчет о работе комиссии за учебный год.	ответственный сотрудник за организацию питания, члены комиссии	май 2027г.

Состав

комиссии общественного (родительского) контроля
для осуществления действительного контроля за организацией и качеством
питания обучающихся, с правом посещения пищеблока (при обязательном
условии соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил).

1. Алаторцева Н.В.- заведующая производством ООО «Вектор»
2. Бахмутова Д.Р.- представитель родительской общественности 3Б класса,
3. Букенбаева А.Х. - представитель родительской общественности 4А класса,
4. Казарян Е.В. - представитель родительской общественности 2А класса,
5. Майорова Т.Н. – педагог-психолог, ответственное лицо за организацию горячего питания ОУ,