

Согласовано:

Председатель комиссии родительского контроля
за организацией горячего питания



План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания На 2022-2023 учебный год

Сроки	Объект контроля	содержание контроля	Ответственный	Вид (форма контроля)	Документация
ежедневно	Выпускаемая готовая продукция	Качество и безопасность выпускаемой готовой продукции. Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню. Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с СанПин	Брачеражная комиссия	Суточная проба	Журнал бракеража готовой продукции
сентябрь	Меню, ассортиментный перечень. Персонал столовой	Меню, ассортимент блюд, соответствие требованиям СанПин	Комиссия по контролю за организацией горячего питания	Проверка документации	акт проверки
октябрь	Сопроводительная документация на продукты. Санитарный журнал пищеблока. Помещение для хранения продуктов	Рацион питания. Сбалансированность питания. Культура обслуживания. Санитарно-технологическое состояние.	Комиссия по контролю за организацией горячего питания	Проверка документации	акт проверки
ноябрь	График питания, списки обучающихся,	Режим питания. Охват питающихся учащихся	Комиссия по контролю за	Проверка документации	акт проверки

	получающих льготное питание		организацией горячего питания:		
декабрь	Меню, ассортиментный перечень. Персонал столовой	Меню, ассортимент блюд, соответствие требованиям СанПин. Контроль за массой порционных блюд.	Комиссия по контролю за организацией горячего питания	Проверка документации	акт проверки
февраль	Обучающиеся и их законные представители	Организация и качество питания в столовой. Соблюдение условий и сроков хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствие СанПин требованиям при хранении продукции	Комиссия по контролю за организацией горячего питания	Проверка блюд анкетирование	справка
март	Выпускаемая готовая продукция	Сравнение меню и готовой продукции в определенный день. Вкусовые качества готовой продукции.	Комиссия по контролю за организацией горячего питания	инспектирование Проба блюд.	акт проверки
апрель	Пищеблок	Проверка соблюдения требований СанПин к оборудованию и инвентарю. Вкусовые качества готовой продукции	Комиссия по контролю за организацией горячего питания	соблюдения требований СанПин к оборудованию и инвентарю. Проба блюд. Кол-во отходов	акт проверки
май	Пищеблок	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания» (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии; варка, запекание, припускание, пассерование, тушение) Вкусовые качества готовой продукции	Комиссия по контролю за организацией горячего питания	Щадящее питание. Проба блюд	акт проверки