|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение 5  к Положению по организации питания  обучающихся в МАОУ «Экошкола» |
| «СОГЛАСОВАНО»  Протокол  Управляющего совета школы  МАОУ «Экошкола» г. Перми  № 1 от 12.09.2024 года | «УТВЕРЖДЕНО»  Приказ МАОУ «Экошкола» г. Перми  от 17.10.2024 г. № СЭД-059-01-08-600 |

**План работы**

**общественной комиссии по контролю за организацией питания**

**в МАОУ «Экошкола»**

**в 2024 – 2025 учебном году**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *№/п* | *Мероприятия* | *Ответственные* | *Сроки* | *Отметка о выполнении* |
| 1 | Встреча с заведующей производством столовой на заседании УС школы с целью обсуждения вопросов организации школьного питания | Тетерина О.В.  ИП Гуту А.Э. | 12.09.2024 |  |
| 2 | 1. Проверка организации школьного питания на 2024 – 2025 учебный год.  Контроль санитарного состояния обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.  Проверка посуды для приема пищи (отсутствие трещин и сколов на посуде).  Проверка наличия столовых приборов, наличие салфеток.  2. Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню | Ефремова И.М. | 21.10.2024 |  |
| 3. | 1. Проверка процесса накрывания и приема пищи  2. Проверка наличия и состояния специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.  3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися  4. Контроль за соблюдением культуры обслуживания обучающихся.  3. Анкетирование учащихся с целью получения объективной информации об организации школьного питания 1 – 4 классов | Ефремова И.М. | 19.11.2024 |  |
| 4 | 1.Проверка наличия актов по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности пищевой продукции и готовых блюд  2.Проверка ведения журнала бракеража готовой продукции  3.Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд  4.Проверка наличия информации по организации питания на стенде в обеденном зале | Ефремова И.М. | 11.12.2024 |  |
| 5 | 1.Контроль обеспечения питьевого режима  2. Выход в столовую с целью проверки отсутствия в дополнительном меню запрещенных к реализации продуктов  3. Контроль за качеством питания отдельных категорий обучающихся в соответствии с меню  4. Контроль за предоставлением питания в соответствии с графиком | Ефремова И.М. | 16.01.2025 |  |
| 6 | 1. Контроль санитарного состояния обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды.  Проверка посуды для приема пищи (отсутствие трещин и сколов на посуде).  Проверка наличия столовых приборов, наличие салфеток.  2. Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню  3. Контроль на поставку продуктов питания  4. Анкетирование учащихся с целью получения объективной информации об организации школьного питания | Ефремова И.М. | 20.02.2025 |  |
| 7 | 1.Проверка наличия актов по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований качества и безопасности пищевой продукции и готовых блюд  2.Проверка ведения журнала бракеража готовой продукции и другой документации на пищеблоке  3.Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд  4.Контроль сроков годности и условий хранения продуктов | Ефремова И.М. | 14.03.2025 |  |
| 8 | 1. Контроль процесса накрывания и приема пищи  2. Проверка наличия и состояния специальной одежды, средств индивидуальной защиты у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.  3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися | Ефремова И.М. | 14.04.2025 |  |
| 9 | 1.Контроль обеспечения питьевого режима  2. Выход в столовую с целью проверки отсутствия в дополнительном меню запрещенных к реализации продуктов  3. Контроль за качеством питания отдельных категорий обучающихся в соответствии с меню  4.Проверка условий соблюдения правил личной гигиены персонала столовой | Ефремова И.М. | 14.05.2025 |  |
| 11 | 1.Обсуждение результатов текущего контроля со всеми ответственными лицами  2. Отчет о проделанной работе по итогам учебного года на УС школы, на педагогическом совете | Ефремова И.М. | 14.05.2025 |  |

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общественной комиссии.

При проведении проверок рекомендуется использовать «МР 2.4.0180-20 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации», утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 мая 2020 года.