Приложение 2
к приказу МБОУ «ЯСШ №12»
от 01.09.2026 № 317

План работы комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «ЯСШ №12» на 2026-2027 учебный год.

№	Мероприятия	сроки
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
1	Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке столовой к работе	В начале каждой четверти
2	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиенические нормы и требования	Август-Сентябрь
3	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.	Сентябрь, январь
4	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.).	1 раз в четверть
5	Проверка соблюдения графика работы столовой.	1 раз в четверть
6	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	1 раз в четверть
7	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	1 раз в четверть
8	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительною заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствоватьдействующему Примерному меню.	В течение года
9	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков	По мере необходимости
10	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	1 раз в четверть
11	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, в соответствии с требованиямисанитарного законодательства.	В течение года
12	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.	В течение года
13	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований».	Сентябрь, Январь
Методическая работа		
14	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам	В течение года

	организации питания.	
15	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	По мере необходимости
16	Анализ организации дежурства в столовой на переменах	
	План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой	
17	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала,подсобных помещений).	В течение года
18	Эстетическое оформление зала столовой.	Сентябрь
19	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционныхмероприятия.	В течение года
20	Проверка соблюдения требований САНПИНа к оборудованию, посуде инвентарю	Август, январь
	Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся	
21	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Согласно плану
22	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества иорганизации питания в школе.	Декабрь, март
23	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	В течение года
24	Участие в «Днях открытых дверей» в школьную столовую	В течение года