


Утверждено

И.о. директора ГБОУ СОШ №29

Н.М. Кудрякин

  
кпр. № 425  
от 24.11.2025

**План работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания  
обучающихся в ГБОУ СОШ №29 на 2025-2026 учебный год**

Сроки	Мероприятия	Ответственные
<p>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</p> <p>сентябрь (1 неделя)</p>	<p>Провести комиссионную приемку 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.</p>	<p>Ответственный за питание, Совет по питанию</p>
<p>сентябрь (1 неделя)</p>	<p>При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.</p>	<p>Ответственный за питание, Совет по питанию</p>
<p>сентябрь (1 неделя)</p>	<p>При необходимости, контроль за документированием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребностью в его маркировке.</p>	<p>Ответственный за питание, Совет по питанию, заместитель директора по АХР</p>
<p>сентябрь (1 неделя)</p>	<p>Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиями</p> <p>Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований</p>	<p>Ответственный за питание, Совет по питанию, заместитель директора по</p>

	ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	АХР
сентябрь (1 неделя)	Контроль за наличием списка обучающихся на бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.	Ответственный за питание, Совет по питанию
Ежедневно	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.).	Ответственный за питание
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ответственный за питание
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ответственный за питание
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.	Ответственный за питание, мед. работник, бракеражная комиссия
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Ответственный за питание, мед. работник, бракеражная комиссия
Ежедневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню.	Члены комиссии

	Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	
В соответствии с графиком контроля.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	Ответственный за питание, мед. работник, бракеражная комиссия
Ежедневно.	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Ответственный за питание, Совет по питанию, заместитель директора по АХР
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Ответственный за питание, Совет по питанию, заместитель директора по АХР
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.).	Ответственный за питание, мед. работник, бракеражная

			КОМИССИЯ
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»).		Ответственный за питание, мед. работник, бракеражная комиссия
1 раз в неделю.	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 за питание, мед. работник, бракеражная комиссия
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.		Ответственный за питание, мед. работник, бракеражная комиссия
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-9-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований».		Ответственный за питание, Совет по питанию
Методическое обеспечение			

1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-9 классов по вопросам организации питания.	Ответственный за питание, Совет по питанию
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Члены комиссии, Ответственный за питание, Совет по питанию
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания услуг по организации питания в школе.	Члены комиссии, Ответственный за питание, Совет по питанию
В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Члены комиссии Ответственный за питание, Совет по питанию
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Ответственный за питание, мед. работник, бракеражная комиссия

По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой.	Члены комиссии Ответственный за питание
По необходимости	Замена устаревшего оборудования.	заместитель директора по АХР
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения).	Ответственный за питание, заместитель директора по АХР
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятий.	Ответственный за питание, заместитель директора по АХР
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Члены комиссии Ответственный за питание
Сентябрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Члены комиссии Ответственный

	<p>Члены Комиссии</p>	<p>за питание, Совет по питанию</p>
<p>I раз в четверть.</p>	<p>Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.</p>	<p>Члены Комиссии Ответственный за питание, Совет по питанию</p>