«УТВЕРЖДАЮ» Директор ГКОУ «Кимрская школа-интернат» В.В. Ломоносов Приказ № 34-од от 30.08.2024 г.

# План-график работы родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся ГКОУ «Кимрская школа-интернат»

## 1. Мероприятия родительского контроля:

<b>№</b> п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание Плана-графика работы по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в столовой школы-интерната	Сентябрь	Члены комиссии
2	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока столовой, санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.	В течение года	Члены комиссии
3	Соблюдение поварами столовой технологии приготовления блюд, качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	В течение года	Члены комиссии
4	Взятие проб готовой продукции членами родительского контроля	В течение года	Члены комиссии
5	Соблюдение поварами столовой температурного режима приготовляемых блюд (температура готовых блюд при раздаче)	В течение года	Члены комиссии
6	Соблюдение поварами столовой правил личной гигиены (наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд)	В течение года	Члены комиссии
7	Соблюдение графика работы столовой и графика питания учащихся	В течение года	Члены комиссии
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации	В течение года	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	В течение года	Члены комиссии

10	Наличие технологических карт и их	В течение года	Члены
	соблюдение		комиссии
11	Контроль за рационом питания учащихся,	В течение года	Члены
	объема и вида пищевых отходов после		комиссии
	приема пищи		
12	Проведение бесед по правильному питанию	В течение года	Классные
	и соблюдению гигиенических правил		руководители
	обучающихся		
13	Мониторинг вкусовых предпочтений детей,	В течение года	Члены
	удовлетворенность ассортиментом и		комиссии
	качеством потребляемых блюд (по		
	результатам выборочного опроса детей с		
	согласия их родителей (законных		
	представителей)		
14	Анкетирование обучающихся и родителей	В течение года	Классные
	об организации питания и качестве		руководители
	приготовления блюд		
15	Информирование родителей и детей о	В течение года	Члены
	здоровом питании на официальном сайте		комиссии
	школы-интерната		
16	Участие в школьном проекте «Здоровое	В течение года	Классные
	питание», «Разговор о правильном		руководители
	питании», в школьных мероприятиях по		
	пропаганде здорового питания		
17	Обсуждение итогов проверок с	В течение года	Члены
	администрацией школы-интерната		комиссии
18	Обсуждение итогов проверок на	В течение года	Члены
	общешкольных и классных собраниях		комиссии

#### Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся:

#### 2. Проверка качества питания

- 2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 2.2. Готовность столовой к работе в новом учебном году.
- 2.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 2.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 2.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 2.6. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 2.7. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 2.8. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 2.9. Соответствие меню и накладных в бракеражном журнале.
- 2.10. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

### 3. Проверка санитарного состояния столовой

- 3.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 3.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой.
- 3.3. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 3.4. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.