Утверждаю Директор ГОУ ЯО «Петровская школа-интернат»: \_\_\_\_\_\_И.Н. Ратихина Приказ № 142/01-10 от 01.09.2025

## ПЛАН работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в ГОУ ЯО «Петровская школа-интернат» на 2025-2026 учебный год

	ционно-аналитическая работа, информационн	
Сентябрь	Провести комиссионную проверку	Ответственные
-	готовности помещения для приема пищи к	сотрудники за
	новому учебному году. Проверка	организацию
	работоспособности существующего	питания, члены
	оборудования. Контроль за проведением	комиссии
	мероприятий по подготовке помещений	
	(уборка) и документации пищеблока к	
	оказанию услуги по питанию.	
Ежедневно	Контроль и заполнение:	Ответственные
	- журнала бракеража пищевых продуктов и	сотрудники за
	продовольственного сырья;	организацию
	- журнала бракеража готовой кулинарной	питания
	продукции;	
	- журнала здоровья;	
	- журнала учета температурного режима	
	холодильного оборудования	
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы	Ответственные
	столовой	
	СТОЛОВОИ	сотрудники за
		организацию
		питания, члены
F	10	комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности	Ответственные
	поступающих продуктов и готовых блюд.	сотрудники за
	Проверка сопроводительной документации	организацию
	на пищевые продукты и готовые блюда	питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной	Ответственные
	пробы в полном объеме согласно	сотрудники за
	ежедневному меню в соответствии с	организацию
	санитарно-эпидемиологическими	питания, члены
	требованиями	комиссии
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов	Ответственные
<u>.</u>	питания в соответствии с предварительным	сотрудники за
	заказом	организацию
		питания, члены
		комиссии
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся.	Ответственные
	Проверка соответствия предварительного	сотрудники за
	заказа примерному меню. Фактический	организацию
	рацион питания должен соответствовать	питания, члены
	действующему примерному меню	комиссии
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков	
	• •	Ответственные
	хранения продуктов и готовой продукции	сотрудники за
		организацию

Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю   Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии   Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии   Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии   Ответственные сотрудники за организацию питания улены комиссии   Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии			питания, члены
В пачале каждого оборудованию, ипвентарю  Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журная учета температурного режима во времени информация заносится в «Журная учета температурного режима во времени информация заносится в «Журная учета температурного режима во времени информация заносится в «Журная учета температурного режима колодильного оборудования»)  1 раз в неделю  1 раз в неделю  Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указащой в примерном меню. При парушении технологии притотовысиия пинци, а также в случае неготовности, блюдо должкается в выдаче только после устранения выявленных педостатков  Контроль за соблюдением ероков тодпости, температурно-възкамостного режима и условий хранения иншевых продуктов, установиенные изготовителем и соответствующие санитарно- энидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортянисйся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продуктии и полуфабрикатов  1 раз в месяц  1 раз в месяц  Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам:  - Охват учащихся горячим питания.  Соблюдение санитарно-тиченических требования путководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организацию питания, члены комиссии  Методическое обеспечение  Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии ответств			
оборудованию, инвентарю полутодия  Т раз в неделю Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроль температурного режима колодильном оборудования.)  Т раз в неделю Контроль за массой портионных блюд. Масса портионных блюд дложна соответствовать массе портионных блюд дложна соответствовать массе портионных блюд дложна соответствовать массе портионных блюдо дложна соответствовать массе портионных блюдо дложна соответствовать массе портионных блюдо дложна соответствовать массе портии, указанной в примерном метно. При парушении технологии притотовления пиппи, а также в гучае пестотовности, блюдо долускается к выдаче только посте устранения выявленных недостатков Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения инисвых продуктов, установленные изототовителем и соответствующие сапитарно-эпидемногогическим требования и при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов  Т раз в месяц  Т раз в месяц  Методическое обеспечение  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Методическое обеспечение  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Методическое обеспечение  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Постоянно  Рассмотрение обращений обучающихся и/или из законных представителей по вопросам качетева и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии  В конце каждого  Анализ практики организации дежурства по ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организации питания, члены комиссии отренивации питания, члены комиссии отренивации питания, члены к	В начале	Проверка соблюдения требований СанПиН к	
Полутодия  Траз в педелю  Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заностистя в «Жумрая учета температурного режима холодильного оборудования»)  1 раз в педелю  Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указаной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления ппитания, члены комиссии, представители депомителя организацию питания, члены комиссии, представители устранения выявленых педестатков  1 раз в неделю  Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указаной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления и столудники за организацию питания, члены комиссии приганизацию питания, члены комиссии и соответствующе сапитарно-зицемиюлогическим требованиям при хранстий продукции, и полуфабрикатов  1 раз в месяц  Траз в месяц  Траз в месяц  Ответственные сотрудники за организацию питанию с приглащением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанию. Соблюдение сапитарно-питенических требования питания комиссии  Методическое обеспечение  Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанию с приглащением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанию с отрудники за организацию питания, члены комиссии  Копец учебного  Копец учебного  Постоянно  Рассмотрение обращений обучающихся и/или из законных представителей по обранизации питания, члены комиссии  Постоянно  Рассмотрение обращений обучающихся и/или из за организацию питания, члены комиссии  Постоянно  Рассмотрение обращений обучающихся и/или из за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организации питания, члены комиссии  Ответственные сотрудника за организации питания, члены комиссии  Ответственные сотрудника за организации п	каждого	1 1	сотрудники за
Траз 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 колодильного оборудования»   Праз в неделю   Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При наруппении технологии приготовления индивид, а также в случае петотовности, блюдо долускается к выдаче только после устращения вывяленных недостатков   Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения ипицевых продуктов, установлений комиссии   Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии   Ответственные сотрудники за организации дополнительного продуктив, в том числе   Сотротрятивскае и особо скоропортятивскае, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов   Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классеных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам   Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии   Ответственные сотрудника за организацию питания, члены комиссии			= -
1 раз в неделю   Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудоващии. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журная учета температурного режима колодильного оборудоващия»)   Температурного режима колодильного оборудоващия»   Контроль за массой порщиощых блюд. Масса порционных блюд должкае сов горции, указащию в примерном мещо. При нарушении технологии приготовать массе порции, указащиой в примерном мещо. При нарушении технологии приготовать мето порции, указащиой в примерном мещо. При нарушении технологии приготовать и условий хранения пищемых продуктов, устаповленные изготовителем и соответствующие санитарно—пидемиологическим требованиям при хрансиции продужщии, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулицарной продукции и полуфабрикатов   Заседание школьной комиссии по питанию с приглащением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам. Соблюдение санитарно-гитиспических требований   Методическое обсспечение   Организации консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организации питания и питания, члены комиссии   Ответственные сотрудщики за организацию питания, члены комиссии   Ответственные сотрудщики за организацию питания, члены комиссии   Ответственные сотрудщики за организацию питания, члены комиссии   Ответственные сотрудших за организацию питания, члены комиссии   Ответственные сотрудники за организацию питания, чл	<b>,</b> , ,		•
в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»)  1 раз в педелю 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  1 раз в неделю Контроль за облюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пицевых продуктов, установленные пригоды сотрудники за организацию питания, члены комиссии  1 раз в месяц  1 раз в месяц  1 раз в месяц  2 раз в месяц  1 раз в месяц  2 раз в месяц  3 аседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам:  - Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-тигиенических требований  Методическое обеспечение  1 раз в месяц  1 раз в месяц  Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам:  - Охват учащихся горячим питания по вопросам организации питания по вопросам организацию питания, члены комиссии  Конец учебного под обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организацию питания, члены комиссии  Обобщение и развития школьного питания по вопросам организации питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии организацию питания, члены комиссии ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии ответственные сотрудники за организацию питан			·
в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»)  1 раз в педелю 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  1 раз в неделю Контроль за облюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пицевых продуктов, установленные пригоды сотрудники за организацию питания, члены комиссии  1 раз в месяц  1 раз в месяц  1 раз в месяц  2 раз в месяц  1 раз в месяц  2 раз в месяц  3 аседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам:  - Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-тигиенических требований  Методическое обеспечение  1 раз в месяц  1 раз в месяц  Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам:  - Охват учащихся горячим питания по вопросам организации питания по вопросам организацию питания, члены комиссии  Конец учебного под обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организацию питания, члены комиссии  Обобщение и развития школьного питания по вопросам организации питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии организацию питания, члены комиссии ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии ответственные сотрудники за организацию питан	1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения	Ответственные
отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Курнал учета температурного режима холодильного оборудоващия»)  1 раз в неделю  Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пишци, а также в случае неготовности, блюдо долускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков  Контроль за соблюдением сроков годности, стемпературно-влажностного режима и условий хранения продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также тотовой кулипарной продукции и полуфабрикатов  1 раз в месяц  1 раз в месяц  Траз в месяц  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питанию с приглашением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам: Охоат учащихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-титенических требований  Методическое обеспечение  Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам: Охоат учащихся горячим питания комиссии  Праз в месяц  Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам: Обобщение и распространение сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комисси от питания, члены комисси от питания, члены комисси от питани	-	в холодильном оборудовании. (При	сотрудники за
контроля температурного режима во времени информация заносится в о'Журнал учета температурного режима колодильного оборудовация»)  1 раз в педелю  2 раз в педелю  3 раз в педелю  2 раз в педелю  3 раз в педелю  4 контроль за массой порционных блюд, Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном мено. При наруппении технологии приготовления пишц, а также в случае петотовности, блюдо долускается к выдаче только после устранения вымяленных недостатков  4 раз в педелю  5 контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пишсвых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-зипдемилолическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кумпарной продукции и полуфабрикатов  1 раз в месяц  1 раз в месяц  2 раз в месяц  3 раз в месяц  4 раз в месяц  5 раз в месяц  5 раз в месяц  6 обращение и кольной комиссии по питанию с приглашением класеных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам:  6 сотрудники за организацию питания, члены комиссии  7 раз в месяц  6 обращение и распространение  7 обобщение и распространение  8 положительного опыта по вопросам организацию питания, члены комиссии  7 обобщение и распространение  8 конце каждого полугодия  9 столовой  7 обращение и распространение сотрудники за организацию питания, члены комиссии ответственные сотрудники за организацию питания, члены комисси и ответственны		_ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	организацию
праз в неделю   Контроль за массой порционных блюд. Масса порщионных блюд. Масса портанизацию питания, члены комиссии претанизацию питания, члены комиссии претанизацию питания, члены комиссии претанизацию питания, члены комиссии полуфабрикатов портанизации питание. Соблюдение сапитарпо-гигиспических требований повопросам организации питания повопросам организации питания повопросам организации питания повопросам организации питания питания, члены комиссии потания положительного опыта по вопросам организации питания поранизации питания питания поранизации питания питания питания представителей по опоросам организации питания представителей по опоросам организации питания питания питания представителей по опоросам организации питания питания питания питания питания представителей по опоросам организацию питания питания представителей по опоросам организации ответственные сотрудники за организации питания п			•
1 раз в неделю   Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном мещо. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо долускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков   Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии   Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии   Ответственные сотрудники за организацию питания развития пищевых предуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарноэпидемнологическим требованиям при хранснии продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов   Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам требований   Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии   Ответственные сотрудники за организацию питания их закопных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии   Ответственные сотрудники за организацию питания из закопных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии   Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии   Ответственные сотрудн		информация заносится в «Журнал учета	комиссии,
1 раз в неделю   Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном мещо. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо долускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков   Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии   Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии   Ответственные сотрудники за организацию питания развития пищевых предуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарноэпидемнологическим требованиям при хранснии продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов   Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам требований   Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии   Ответственные сотрудники за организацию питания их закопных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии   Ответственные сотрудники за организацию питания из закопных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии   Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии   Ответственные сотрудн		1 1	представители
Портионных 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 педостатков  Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие сапитарно- пидемиологическим требованиям при хранснии продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов  1 раз в месяц  Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением класеных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение сапитарно-гитиенических требований  Методическое обеспечение  Организация консультаций для класеных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организации питания момиссии  Конец учебного года  Конец учебного года  Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания  Постоянно  Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии  В конце каждого полугодия  В конце каждого полугодия  Анализ практики организации дежурства по столовой  Столовой  Столовой ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организаци			=
Портионных 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 педостатков  Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие сапитарно- пидемиологическим требованиям при хранснии продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов  1 раз в месяц  Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением класеных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение сапитарно-гитиенических требований  Методическое обеспечение  Организация консультаций для класеных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организации питания момиссии  Конец учебного года  Конец учебного года  Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания  Постоянно  Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии  В конце каждого полугодия  В конце каждого полугодия  Анализ практики организации дежурства по столовой  Столовой  Столовой ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организаци	1 раз в неделю	Контроль за массой порционных блюд. Масса	Ответственные
массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае псетотовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков  1 раз в педелю 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, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов  1 раз в месяц Организации к в том числе соблюдение санитарно-гигиенических требований  Методическое обеспечение Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам: соблюдение санитарно-гигиенических требований  Методическое обеспечение Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организации питания  Копец учебного года Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания Постоянно Рассмотрение обращений обучающихся и/или их закопных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии  В конце каждого полутодия Анализ практики организации дежурства по столовой Ответственные сотрудники за организации в дорганизации питания, члены комиссии Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии	1	_ =	сотрудники за
При парушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков  1 раз в неделю  Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие сапитарно— эпидемиологическим требованиям при хранения продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов  1 раз в месяц  Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение сапитарно-гигиенических требований  Методическое обеспечение  1 раз в месяц  Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организации питания  по вопросам организации питания  Конец учебного года  Конец учебного года  Конец учебного года  Постоянно  Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии  В конце каждого полутодия  В конце каждого полутодия  Анализ практики организации дежурства по столовой  Ответственные сотрудники за организации питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организации питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комисси питания, члены комисси питания, члены		=	
Пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков  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, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов  В аседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований  Методическое обеспечение  Организации организации питания  Методическое обеспечение  Организации организации питания  Организации и развития школьного питания комиссии  Конец учебного года  Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания питания, члены комиссии  Постоянно  Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии  В конще каждого полугодия  Анализ практики организации дежурства по столовой  Ответственные сотрудники за организации питания в школе  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комисси  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комисси  Ответстве			•
Допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков   Ответственные согрудники за организацию питания, члены комиссии   Ответственные согрудники за организацию питания за организацию питания, члены комиссии   Ответственные согрудники за организацию питания с сотрудники за организацию питания с приглашением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам:  - Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гитиенических требований   Ответственные комиссии   Ответстве		± ± 5	
1 раз в неделю   Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пипцевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно- эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов   Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиснических требований   Методическое обеспечение   Организация комиссии   Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии   Ответственные сотрудники за организацию питания в школьного питания   Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии   Ответственные сотрудники за организацию питания, ч		допускается к выдаче только после	
1 раз в неделю         Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий храпения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов         Ответственные комиссии           1 раз в месяц         Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований         Ответственные комиссии питания, члены комиссии           Методическое обеспечение         Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организации питания         Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии           Конец учебного года         Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания         Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии           Постоянно         Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии         Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии           В конце каждого полугодия         Анализ практики организации дежурства по столовой         Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии			
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, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов  1 раз в месяц  3 аседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питания. Соблюдение санитарно-гигиенических требований  Методическое обеспечение  1 раз в месяц  Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам по вопросам организации питания  Методическое обеспечение  Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организации питания  Комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Постоянно  Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии  В конце каждого полугодия  В конце каждого полугодия  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии	1 раз в неделю	* *	Ответственные
услановий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно- эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулипарной продукции и полуфабрикатов  1 раз в месяц  Праз в месяц  Праз в месяц  Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований  Методическое обеспечение  Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам: питания, члены комиссии  Методическое обеспечение  Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организации питания  Обобщение и распространение  Конец учебного года  Обобщение и распространение  положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии	1	-	
установленные изготовителем и соответствующие санитарно- эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов  1 раз в месяц  1 раз в месяц  2 охват учащихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований  2 методическое обеспечение  1 раз в месяц  3 раз в месяц  4 методическое обеспечение  1 раз в месяц  5 организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам гребований  5 методическое обеспечение  6 организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организации питания  6 организацию питания  7 ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  7 организацию и развития школьного питания  7 организацию питания  8 конце каждого полугодия  8 конце каждого полугодия  7 ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  7 ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  8 конце каждого полугодия  9 столовой  1 ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  10 ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  11 кактем объектем объектем объектем объектем объектем объектем объектем объектем объектем объек			= -
соответствующие санитарно- эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов  1 раз в месяц  3 аседание школьной комиссии по питанию с приглащением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований  Методическое обеспечение  Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организации питания  Конец учебного года  Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания  Конец учебного года  Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания  Комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии			•
эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов  1 раз в месяц  3аседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам:  - Охват учащихся горячим питанием.  Соблюдение санитарно-гигиенических требований  Методическое обеспечение  1 раз в месяц  Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организацию питания, члены комиссии  Конец учебного года  Конец учебного года  Конец учебного года  Постоянно  Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии  В конце каждого полугодия  Анализ практики организации дежурства по столовой  Столовой  Ответственные сотрудники за организации питания организации питания организации питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организации питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии			•
хранении продукции, в том числе скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов  1 раз в месяц  Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам:  - Охват учащихся горячим питанием.  Соблюдение санитарно-гигиенических требований  Методическое обеспечение  1 раз в месяц  Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организации питания  по вопросам организации питания  Конец учебного года  Конец учебного года  Конец учебного года  Постоянно  Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии  В конце каждого полугодия  В конце каждого полугодия  Анализ практики организации дежурства по сторудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организации питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организации питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии		<u> </u>	
Скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов  Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам:  - Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований  Методическое обеспечение  Траз в месяц Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организации питания организацию питания, члены комиссии  Конец учебного года Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания организацию питания, члены комиссии  Постоянно Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии  В конце каждого Анализ практики организации дежурства по ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии		-	
Полуфабрикатов  1 раз в месяц  3аседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам:  - Охват учащихся горячим питанием.  Соблюдение санитарно-гигиенических требований  Методическое обеспечение  1 раз в месяц  Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организации питания  Конец учебного года  Конец учебного положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания  Постоянно  Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии  В конце каждого полугодия  В конце каждого полугодия  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии			
Полуфабрикатов  1 раз в месяц  3аседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам:  - Охват учащихся горячим питанием.  Соблюдение санитарно-гигиенических требований  Методическое обеспечение  1 раз в месяц  Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организации питания  Конец учебного года  Конец учебного положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания  Постоянно  Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии  В конце каждого полугодия  В конце каждого полугодия  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии			
приглашением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований   Требований  Методическое обеспечение  Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организации питания  Конец учебного года  Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организации питания в школе  Конце каждого полугодия  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии		_ = -	
приглашением классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований   Требований  Методическое обеспечение  Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организации питания  Конец учебного года  Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организации питания в школе  Конце каждого полугодия  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии	1 раз в месяц	Заседание школьной комиссии по питанию с	Ответственные
дополнительного-10 классов по вопросам:	•		сотрудники за
Тостоянно  Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания в школе  В конце каждого полугодия  В конце каждого полугодия  Соблюдение санитарно-гигиенических требований  Методическое обеспечение  Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организации питания их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии  В конце каждого полугодия  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии		дополнительного-10 классов по вопросам:	организацию
Требований  Методическое обеспечение  1 раз в месяц Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организации питания  Конец учебного года Конец учебного года Постоянно Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания  Постоянно Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии  В конце каждого полугодия Анализ практики организации дежурства по столовой Сотрудники за организацию питания, члены комиссии Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии		- Охват учащихся горячим питанием.	питания, члены
Постоянно   Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных питания питания питания в школе их законных представителей по вопросам организации дежурства по организацию питания, члены комиссии организации и развития школьного питания организацию питания, члены комиссии ответственные их законных представителей по вопросам сотрудники за организацию питания в школе организации организации организацию питания, члены комиссии организацию питания в школе отрудники за организацию питания, члены комиссии организацию питания, члены их за организацию питания, члены комиссии организацию питания, члены их за организацию питания их за организацию питания, члены их за организацию питания		Соблюдение санитарно-гигиенических	комиссии
1 раз в месяц         Организация консультаций для классных руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организации питания         Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии           Конец учебного года         Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания         Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии           Постоянно         Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии         Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии           В конце каждого полугодия         Анализ практики организации дежурства по столовой         Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии		требований	
руководителей 1 дополнительного-10 классов по вопросам организации питания  Конец учебного года  Конец учебного положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания организацию питания, члены комиссии  Постоянно  Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии  В конце каждого полугодия  Анализ практики организации дежурства по столовой		Методическое обеспечение	
Постоянно  В конце каждого полугодия  По вопросам организации питания  По вопросам организации питания  По вопросам организации и развития по вопросам организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организации питания в школе  В конце каждого полугодия  По вопросам организации по вопросам сотрудники за организацию питания в школе  Ответственные сотрудники за организации питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены полугодия  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены питания, члены питания, члены питания, члены	1 раз в месяц	Организация консультаций для классных	Ответственные
Конец учебного Года Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания организацию питания, члены комиссии  Постоянно Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии  В конце каждого полугодия Анализ практики организации дежурства по сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии	•	руководителей 1 дополнительного-10 классов	сотрудники за
Конец учебного года Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания питания, члены комиссии Постоянно Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания в школе В конце каждого полугодия Столовой Комиссии Комиссии Ответственные сотрудники за организации питания, члены комиссии Ответственные сотрудники за организацию питания, члены сотрудники за организацию питания, члены полугодия Ответственные сотрудники за организацию питания, члены		по вопросам организации питания	организацию
Конец учебного года  Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания организацию питания, члены комиссии  Постоянно  Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания, члены комиссии  В конце каждого полугодия  Анализ практики организации дежурства по сторудники за организацию питания, члены комиссии  Ответственные сотрудники за организацию питания, члены сотрудники за организацию питания, члены			питания, члены
года положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания организацию питания, члены комиссии  Постоянно Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания в школе  В конце каждого полугодия Анализ практики организации дежурства по столовой			комиссии
года положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания организацию питания, члены комиссии  Постоянно Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания в школе  В конце каждого полугодия Анализ практики организации дежурства по столовой Столовой Столовой Сотрудники за организацию питания, члены сотрудники за организацию питания, члены полугодия	Конец учебного	Обобщение и распространение	Ответственные
Постоянно  Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания в школе  В конце каждого полугодия  Анализ практики организации дежурства по столовой  Столовой  питания, члены комиссии  Ответственные комиссии  Ответственные комиссии  Ответственные сотрудники за организации дежурства по столовой организацию питания, члены	года		сотрудники за
Постоянно Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания в школе  В конце каждого полугодия  Анализ практики организации дежурства по столовой  Столовой  комиссии Ответственные комиссии Ответственные сотрудники за организации дежурства по столовой  организацию питания, члены		организации и развития школьного питания	организацию
Постоянно     Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания в школе питания в школе  В конце каждого полугодия     Анализ практики организации дежурства по столовой сотрудники за организацию питания, члены столовой сотрудники за организацию питания, члены			питания, члены
их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания в школе питания в школе питания в школе полугодия  В конце каждого полугодия  Анализ практики организации дежурства по столовой столовой столовой организацию питания, члены питания, члены			комиссии
их законных представителей по вопросам качества и/или порядка услуг по организации питания в школе питания в школе питания в школе полугодия  В конце каждого полугодия  Анализ практики организации дежурства по столовой столовой столовой организацию питания, члены питания, члены	Постоянно	Рассмотрение обращений обучающихся и/или	Ответственные
качества и/или порядка услуг по организации питания в школе питания, члены комиссии  В конце каждого полугодия  Анализ практики организации дежурства по столовой столовой сотрудники за организацию питания, члены		1	сотрудники за
питания в школе питания, члены комиссии В конце каждого полугодия столовой столовой столовой сотрудники за организацию питания, члены		качества и/или порядка услуг по организации	= -
В конце каждого полугодия  Анализ практики организации дежурства по сотрудники за организацию питания, члены			питания, члены
полугодия столовой сотрудники за организацию питания, члены			
полугодия столовой сотрудники за организацию питания, члены	В конце каждого	Анализ практики организации дежурства по	Ответственные
организацию питания, члены			сотрудники за
			• •
комиссии			питания, члены
			комиссии

План орган	изации работы по улучшению материально-те пищеблока	хнической базы
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока	Ответственные
	(чистота посуды, обеденного зала, подсобных	сотрудники за
	помещений)	организацию
		питания, члены
		комиссии
По	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные
необходимости	Proposition of the state of the	сотрудники за
		организацию
		питания, члены
		комиссии
По	Замена устаревшего оборудования	Ответственные
необходимости	запада устаровного соорудования	сотрудники за
псоолодимости		организацию
		питания, члены
		комиссии
1 раз в месяц	Осуществлять проверку сохранности,	Ответственные
т раз в месяц	санитарно-технического состояния	сотрудники за
	помещения и оборудования пищеблока, а	организацию
	также его использования по назначению,	питания, члены
	•	питания, члены комиссии
	контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и	комиссии
	теплоснабжения)	
По	Своевременно организовывать на пищеблоке	Ответственные
необходимости	дезинсекционные и дератизационные работы,	сотрудники за
	дезинфекционные мероприятия	организацию
		питания, члены
		комиссии
Воспитание	культуры питания, пропаганда здорового обр	аза жизни среди
	учащихся	
В течение	Проведение классных часов по темам	Ответственные
месяца	организации правильного питания	сотрудники за
		организацию
		питания
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по	Ответственные
	вопросам организации питания в школе	сотрудники за
		организацию
		питания, члены
		комиссии