Утверждено

Приказом заведующего

МБДОУ «Детский сад №2»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Попова С.Д.

№23 от 21.08.2023г.

**План работы комиссии по родительскому контролю**

**за организацией горячего питания обучающихся**

**в МБДОУ «Детский сад №2» на 2023-2024 учебный год**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сроки** | **Мероприятия** | **Ответственные** |
| ***Организационно – аналитическая работа, информационное обеспечение*** | | |
| Август | Провести комиссионную приёмку готовности пищеблока к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги. | Члены комиссии |
| Август | При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока. | Члены комиссии |
| Сентябрь | При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарём и/или потребность в его маркировке | Члены комиссии |
| Сентябрь | Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учётом требований ГОСТР 50935-2007 «услуги общественного питания. Требования к персоналу» | Члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль за своевременным ведением документации (журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала учёта температурного режима холодильного оборудования и т.д.) | Члены комиссии |
| Ежедневно | Проверка соблюдения графика работы пищеблока | Члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты. | Члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль за отбором и хранением суточных проб в полном объёме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно – эпидемиологическими требованиями. | Члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль рациона питания обучающихся. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему примерному меню. | Члены комиссии |
| По мере необходимости | 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. | Члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства | Члены комиссии |
| В начале каждого полугодия | Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю | Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания» (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение) | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю | Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования») | Члены комиссии |
| 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. | Члены комиссии |
| 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, а также готовой кулинарной продукции. | Члены комиссии |
| 1 раз в квартал | Заседании комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в МБДОУ «Детский сад №2» с приглашением педагогов групп по вопросам «Соблюдение санитарно – гигиенических требований» | Члены комиссии |
| ***Методическое обеспечение*** | | |
| Постоянно | Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания | Члены комиссии |
| Постоянно | Рассматривать обращения родителей (законных представителей) по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в МБДОУ «Детский сад №2» | Члены комиссии |
| ***План организации работы по улучшению материально – технической базы пищеблока и помещений для приёма пищи*** | | |
| Ежедневно | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений) | Члены комиссии |
| По необходимости | Эстетическое оформление помещений для приёма пищи | Члены комиссии |
| По необходимости | Замена устаревшего оборудования | Члены комиссии |
| 1 раз в месяц | Осуществлять проверку сохранности, санитарно – технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения). | Члены комиссии |
| По необходимости | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), | Члены комиссии |
| ***Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся и родителей*** | | |
| 1 раз в квартал | Подготовка памяток для родителей по организации здорового питания в домашних условиях | Члены комиссии |
| Декабрь  Апрель | Проведение анкетирования среди родителей по вопросам качества и организации питания в МБДОУ «Детский сад №2» | Члены комиссии |
| 1 раз в квартал | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в МБДОУ «Детский сад №2» | Члены комиссии |