Директор МКОО «Калининская СОШ имени академика Ережепа Мамбетказиева» **А.Г.Нурлиев**

Приложение №1

План работы комиссии родительского контроля
за организацией питания и качеством горячего питания
обучающихся МКОО «Калининская СОШ имени академика Ережепа Мамбетказиева»

Мероприятия	Сроки	Ответственные
Контроль за организацией питания в школе: -охват учащихся питанием;	Ежемесячно	члены комиссии
Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Ежедневно	члены комиссии
Проведение мониторинга отношения учащихся к организации горячего питания в школе: - анкетирование учащихся и родителей (законных представителей); -родительский рейд по качеству горячего питания	2 раза в год ежемесячно	члены комиссии члены комиссии
Контроль за качеством питания: -температура блюд; -весовое соответствие блюд; -вкусовые качества готового блюда	Ежемесячно	члены комиссии
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежемесячно	члены комиссии
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи ежедневно члены комиссии	Ежедневно	члены комиссии
Контроль за соблюдением норм личной гигиены работниками столовой	Ежедневно	члены комиссии
Проверка соблюдения графика работы столовой	Ежедневно	члены комиссии

№	Название мероприятия	ответственные	периодичность
	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О готовности пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. 2. О наличии санитарных книжек у сотрудников пищеблока. 3. Об утверждении плана работы комиссии на новый учебный год	Дельмухамбетова А.М.- зам.дир. по АХЧ Дюсенова Ж.Р.- зам.дир по ВР Изтелеуова В.Г.- председатель профкома Турмухамбетова Г.Н- повар.	Август
1.	Контроль за составлением меню, в соответствии нормам и калорийностью блюд	Дельмухамбетова А.М.- зам.дир. по АХЧ Дюсенова Ж.Р.- зам.дир по ВР Изтелеуова В.Г.- председатель профкома Турмухамбетова Г.Н- повар.	Ежедневно
2.	Контроль сроков реализации продуктов	Дельмухамбетова А.М.- зам.дир. по АХЧ Дюсенова Ж.Р.- зам.дир по ВР Изтелеуова В.Г.- председатель профкома Турмухамбетова Г.Н- повар.	2 раза в месяц
3.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Дежурный учитель	Ежедневно
4.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Дельмухамбетова А.М.- зам.дир. по АХЧ Дюсенова Ж.Р.- зам.дир по ВР Изтелеуова В.Г.- председатель профкома Турмухамбетова Г.Н- повар.	Постоянно
5.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Дельмухамбетова А.М.- зам.дир. по АХЧ Дюсенова Ж.Р.- зам.дир по ВР Изтелеуова В.Г- председатель	1 раз в квартал (октябрь)

		профкома Турмухамбетова Г.Н- повар.	
6.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, соблюдение температурного режима.	Дельмухамбетова А.М.- зам.дир. по АХЧ Дюсенова Ж.Р.- зам.дир по ВР Изтелеуова В.Г.- председатель профкома Турмухамбетова Г.Н- повар.	1 раз в месяц
	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд. 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов. 4. Об итогах комплексной проверки состояния пищеблока. 5. О правилах хранения продуктов в складском помещении, соблюдении температурного режима.	Дельмухамбетова А.М. – зам.дир. по АХЧ, ответственный по питанию.	Ноябрь
7.	Проверка качества используемой посуды Наличие контрольной порции Соблюдение технологии закладки продуктов	Дельмухамбетова А.М.- зам.дир. по АХЧ Дюсенова Ж.Р.- зам.дир по ВР Изтелеуова В.Г.- председатель профкома Турмухамбетова Г.Н- повар.	1 раз в квартал (ноябрь)
8.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	Дельмухамбетова А.М.- зам.дир. по АХЧ Дюсенова Ж.Р.- зам.дир по ВР Изтелеуова В.Г.- председатель профкома Турмухамбетова	1 раз в квартал (декабрь)

		Г.Н- повар.	
9.	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки) Ведение журнала качества Наличие суточных проб, маркировка банок	Дельмухамбетова А.М.- зам.дир. по АХЧ Дюсенова Ж.Р.- зам.дир по ВР Изтелеуова В.Г.- председатель профкома Турмухамбетова Г.Н- повар.	1 раз в квартал (январь)
10.	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола учащихся на весу с контрольной порцией	Дельмухамбетова А.М.- зам.дир. по АХЧ Дюсенова Ж.Р.- зам.дир по ВР Изтелеуова В.Г.- председатель профкома Турмухамбетова Г.Н- повар.	1 раз в квартал (февраль)
	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд. 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов. 4. О соблюдении правил хранения сыпучих продуктов, овощей, фруктов 5. О соблюдении графика уборки помещений пищеблока 6. О соответствии правилам обработки используемой посуды	Дельмухамбетова А.М – зам.дир. по АХЧ, Ответственный по питанию.	Февраль
11	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	Дельмухамбетова А.М.- зам.дир. по АХЧ Дюсенова Ж.Р.- зам.дир по ВР Изтелеуова В.Г.- председатель профкома	1 раз в квартал (март)

		Турмухамбетова Г.Н- повар.	
12.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	Дельмухамбетова А.М.- зам.дир. по АХЧ Дюсенова Ж.Р.- зам.дир по ВР Изтелеуова В.Г.- председатель профкома Турмухамбетова Г.Н- повар.	1 раз в квартал (апрель)
13.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Дельмухамбетова А.М.- зам.дир. по АХЧ Дюсенова Ж.Р.- зам.дир по ВР Изтелеуова В.Г - председатель профкома Турмухамбетова Г.Н- повар.	1 раз в квартал (май)
	Заседание членов комиссии Вопросы: 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд. 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов. 4. О соответствии произвольной порции весу контрольной порции 5. О соблюдении требованию к обработке яиц перед приготовлением 6. О соблюдении технологии приготовления 2х блюд	Дельмухамбетова А.М – зам.дир. по АХЧ, Ответственный по питанию.	Май