



Утверждаю
директор МБОУ гимназии № 9
Н.А. Загоруйко
приказ № 186-од от 01.09.2020 г.

**План работы
мобильной группы общественного контроля организации и
качества питания
МБОУ гимназии № 9 на 2020/2021 учебный год**

Мероприятия	Сроки	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому 2020/2021 учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблоков. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	август/сентябрь 2020 г.	Загоруйко Н.А., директор, Достовалова С.Б., председатель ПК, Лухтанов Н.П., зам. директора по АХР, Арнаутова В.Ф., зав. хозяйством Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание, Бородулин Д.А., Наливайко Е.В., зав. производством
Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации горячего питания учащихся		Загоруйко Н.А., директор, Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание
Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ и др.)	сентябрь 2020 г.	Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание
Контроль и заполнение документации	ежедневно	Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание Прокофьева Е.В., Поддымникова Н.И., фельдшеры, члены мобильной группы общественного контроля
Проверка соблюдения графика работы столовой.	ежедневно	Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание Прокофьева Е.В., Поддымникова Н.И.,

		фельдшеры, члены мобильной группы общественного контроля
Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	ежедневно	Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание Прокофьева Е.В., Поддымникова Н.И., фельдшеры, члены мобильной группы общественного контроля
Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	1 раз в неделю	Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание Прокофьева Е.В., Поддымникова Н.И., фельдшеры, члены мобильной группы общественного контроля
Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства	1 раз в неделю	Лухтанов Н.П., зам. директора по АХР, Арнаутова В.Ф., зав. хозяйством, Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание Прокофьева Е.В., Поддымникова Н.И., фельдшеры, члены мобильной группы общественного контроля
Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	1 раз в четверть	Лухтанов Н.П., зам. директора по АХР, Арнаутова В.Ф., зав. хозяйством, Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание Прокофьева Е.В., Поддымникова Н.И., фельдшеры, члены мобильной группы общественного контроля

<p>Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).</p>	<p>ежедневно</p>	<p>Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание Прокофьева Е.В., Поддымникова Н.И., фельдшеры, члены мобильной группы общественного контроля</p>
<p>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.</p>	<p>ежедневно</p>	<p>Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание Прокофьева Е.В., Поддымникова Н.И., фельдшеры, члены мобильной группы общественного контроля</p>
<p>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.</p>	<p>1 раз в неделю</p>	<p>Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание Прокофьева Е.В., Поддымникова Н.И., фельдшеры, члены мобильной группы общественного контроля</p>
<p>Заседание гимназической комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-4-х классов по вопросам: - охват обучающихся горячим питанием; - соблюдение сан. гигиенических требований.</p>	<p>1 раз в четверть</p>	<p>Загорулько Н.А., директор, Достовалова С.Б., председатель ПК, Лухтанов Н.П., зам. директора по АХР, Арнаутова В.Ф., зав. хозяйством Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание, Бородулин Д.А., Наливайко Е.В., зав. производством, Прокофьева Е.В., Поддымникова Н.И., фельдшеры, члены мобильной группы общественного контроля, классные руководители 1-4</p>

		классов
Методическое обеспечение		
Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания.	в течении года	Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание
Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	в течении года	Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание
Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития питания в гимназии.	в течении года	Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание
Рассматривать обращения обучающихся и/или их родителей (законных представителей) по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в гимназии.	в течении месяца	Загорулько Н.А., директор, Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание
Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах.	в течении месяца	Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	ежедневно	Загорулько Н.А., директор, Лухтанов Н.П., зам. директора по АХР, Арнаутова В.Ф., зав. хозяйством Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание, Бородулин Д.А., Наливайко Е.В., зав. производством
Эстетическое оформление зала столовой	по необходимости	Загорулько Н.А., директор, Лухтанов Н.П., зам. директора по АХР, Арнаутова В.Ф., зав. хозяйством Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание, Бородулин Д.А., Наливайко Е.В., зав. производством
Замена устаревшего оборудования	по необходимости	Загорулько Н.А., директор, Лухтанов Н.П., зам. директора по АХР, Арнаутова

		В.Ф., зав. хозяйством Попсуйко И.И., Самко О.В., ответственные за питание, Бородулин Д.А., Наливайко Е.В., зав. производством
Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло- снабжения).	1 раз в месяц	Загорулько Н.А., директор, Лухтанов Н.П., зам. директора по АХР, Арнаутова В.Ф., зав. хозяйством, Бородулин Д.А., Наливайко Е.В., зав. производством
Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	по необходимости	Загорулько Н.А., директор, Лухтанов Н.П., зам. директора по АХР, Арнаутова В.Ф., зав. хозяйством, Бородулин Д.А., Наливайко Е.В., зав. производством
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	1 раз в месяц	классные руководители
Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в гимназии.	1 раз в четверть	классные руководители
Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в гимназии.	1 раз в четверть	классные руководители