

Утверждаю:
Директор школы  М.В. Фокина



План работы комиссии родительского контроля по организации питания обучающихся МКОУ Овчинниковская СОШ

на 2026-2027 учебный год

Мероприятия	вопросы	сроки
Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю, посуде.. Проверка санитарного состояния помещений пищеблока.	1. Холодильное оборудование, температурный режим. 2. Исправность электроплит. 3. Производственные столы. 4. Стеллажи. 5. Столы в обеденном зале. 6. Маркировка уборочного инвентаря. 7. Маркировка посуды. 8. Сколы на посуде	2 раза в год (сентябрь, февраль)
Контроль ведения документации	1. Документы, которые подтверждают качество и безопасность продовольственного сырья. 2. Технологические карты блюд. 3. Бракеражный журнал (готовой, сырой продукции).	1 раз в в год (октябрь)
Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню.	1. Ежедневное меню. 2. Весовое соответствие блюд. 3. Температуру блюда.	Раз в полугодия (декабрь апрель)
Контроль за соблюдением норм личной гигиены работников столовой.	1. Чистота и опрятность спецодежды. 2. Чистота и опрятность рук, отсутствие гнойных заболеваний. 3. Отсутствие украшений. 4. Санитарная книжка.	1 раз в в год (январь)

Ответственный за проведение родительского контроля Е.Л. Чумак