

**План работы  
группы общественного (родительского) контроля по контролю  
за организацией и качеством питания школы.**

Мероприятия	Дата проведения	Ответственные
Контроль организации питания: -выполнение норм выхода и качества блюд; - температура подаваемых блюд; - культура организации питания; - количество пищевых отходов; - бракераж блюда	<i>сентябрь</i>	Группа общественного (родительского) контроля
Контроль организации питания: - технология приготовления питания; - температура подаваемых блюд; - культура организации питания; - сохранность и правила хранения продуктов;	<i>октябрь</i>	Группа общественного (родительского) контроля
Контроль организации питания: -выполнение норм выхода и качества блюд; - температура подаваемых блюд; - культура организации питания; - количество пищевых отходов; - бракераж блюда	<i>ноябрь</i>	Группа общественного (родительского) контроля
Контроль организации питания: - технология приготовления питания; - температура подаваемых блюд; - культура организации питания; - сохранность и правила хранения продуктов;	<i>декабрь</i>	Группа общественного (родительского) контроля
Контроль организации питания: -выполнение норм выхода и качества блюд; - температура подаваемых блюд; - культура организации питания; - количество пищевых отходов;	<i>январь</i>	Группа общественного (родительского) контроля
Контроль организации питания: - технология приготовления питания; - температура подаваемых блюд; - культура организации питания; - сохранность и правила хранения продуктов;	<i>февраль</i>	Группа общественного (родительского) контроля
Контроль организации питания: -выполнение норм выхода и качества блюд; - температура подаваемых блюд; - культура организации питания; - количество пищевых отходов;	<i>март</i>	Группа общественного (родительского) контроля
Контроль организации питания: - технология приготовления питания; - температура подаваемых блюд; - культура организации питания; - сохранность и правила хранения продуктов;	<i>апрель</i>	Группа общественного (родительского) контроля
Проверка десятидневного циклического меню; Контроль организации питания: -выполнение норм выхода и качества блюд;	<i>май</i>	Группа общественного (родительского) контроля

- температура подаваемых блюд; - культура организации питания; - количество пищевых отходов;		
Проверка готовности пищеблока к началу учебного года. Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно гигиенического режима, проверка состояния оборудования на пищеблоке	<i>август</i>	Группа общественного (родительского) контроля
Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное питание, контроль формирования списка питания	<i>сентябрь</i>	Группа общественного (родительского) контроля
Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	<i>1 раз в месяц</i>	Группа общественного (родительского) контроля
Проверка наличия санитарных книжек сотрудников	<i>август</i>	Директор, Группа общественного (родительского) контроля
Контроль санитарного состояния обеденного зала, кухни	<i>1 раз в месяц</i>	Группа общественного (родительского) контроля
Контроль качества готовой продукции	<i>ежедневно</i>	Бракеражная комиссия
Заседание группы общественного (родительского) контроля	<i>1 раз в квартал</i>	Группа общественного (родительского) контроля, директор