

УТВЕРЖДАЮ
Директор МКОУ ХМР
СОШ п. Красноленинский

_____ / Е.А. Сабаева/

«25» августа 2022 г.

ГРАФИК
родительского контроля организации питания обучающихся
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Ханты-Мансийского района
«Средняя общеобразовательная школа п. Красноленинский»
на 2022-2023 учебный год

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки проведения	Ответственные
1	- Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; - Контрольное взвешивание порции; - Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; - Соблюдение гигиенических требований сотрудниками столовой при работе на пищеблоке.	сентябрь	Члены комиссии родительского контроля
2	- Санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.; - Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; - Наличие периодического осмотра у сотрудников пищеблока; - Сроки и условия хранения продуктов питания; - Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции.	октябрь	Члены комиссии родительского контроля
3	- Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; - Температура блюд; - Соответствие массы порции; - Вкусовые качества готового блюда; - Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; - Соблюдение гигиенических требований сотрудниками столовой при работе на пищеблоке; - Оценка показателя «несъедобности» пищи в школе.	декабрь	Члены комиссии родительского контроля
4	- Санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.; - Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; - Сроки и условия хранения продуктов питания; Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции.	декабрь	Члены комиссии родительского контроля

5	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; - Температура блюд; - Соответствие массы порции; - Вкусовые качества готового блюда; - Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; - Соблюдение гигиенических требований сотрудниками столовой при работе на пищеблоке; - Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд. 	январь	Члены комиссии родительского контроля
6	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; - Температура блюд; - Соответствие массы порции; - Вкусовые качества готового блюда; - Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; - Соблюдение гигиенических требований сотрудниками столовой при работе на пищеблоке; - Оценка показателя «несъедемости» пищи в школе. 	февраль	Члены комиссии родительского контроля
7	<ul style="list-style-type: none"> - Санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.; - Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; - Наличие периодического осмотра у сотрудников пищеблока; - Сроки и условия хранения продуктов питания; - Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции. 	май	Члены комиссии родительского контроля
8	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; - Температура блюд; - Соответствие массы порции; - Вкусовые качества готового блюда; - Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; - Соблюдение гигиенических требований сотрудниками столовой при работе на пищеблоке; - Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд. 	май	Члены комиссии родительского контроля