

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ ХМР СОШ с. Кышик
_____ Н.А. Герасименко
Приказ № 147 – О от 10.04.2023 г.

ГРАФИК
родительского контроля организации питания обучающихся
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Ханты-Мансийского района
«Средняя общеобразовательная школа с. Кышик»
на 2023 год

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки проведения	Ответственные
1	<ul style="list-style-type: none">- Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;- Контрольное взвешивание порции;- Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;- Соблюдение гигиенических требований сотрудниками столовой при работе на пищеблоке.	апрель	Члены комиссии родительского контроля
2	<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
3	<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 «несъедобности» пищи в школе.	июнь	Члены комиссии родительского контроля
4	<ul style="list-style-type: none">- Санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие	июль	Члены комиссии родительского контроля

	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.		
5	- 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.	август	Члены комиссии родительского контроля
6	- 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.	сентябрь	Члены комиссии родительского контроля
7	- 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
8	- Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; - Температура блюд; - Соответствие массы порции; - Вкусовые качества готового блюда;	ноябрь	Члены комиссии родительского контроля

	<ul style="list-style-type: none"> - Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; - Соблюдение гигиенических требований сотрудниками столовой при работе на пищеблоке; - Удовлетворенность детей ассортиментом и качеством блюд. 		
9	<ul style="list-style-type: none"> - Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; - Контрольное взвешивание порции; - Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; - Соблюдение гигиенических требований сотрудниками столовой при работе на пищеблоке. 	декабрь	Члены комиссии родительского контроля