

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г. Астрахани
 «Начальная школа – детский сад №106 «Ёлочка»
 414040, г. Астрахань, ул. Коммунистическая, д.62
 Тел. (8512) 25-44-80, e-mail shkolasadelochka106@rambler.ru

Утверждаю:

Директор МБОУ г. Астрахани
 «НШДС №106 «Ёлочка»

В.А.Соловьева



План работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания
 в 2020 – 2021 учебном году.

Мероприятие	Сроки	Ответственные
Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Ежедневно	Члены комиссии по родительскому контролю
Проведение мониторинга по охвату горячим питанием обучающихся	Ежедневно	Кальчук В. И., замдиректора по УВР, член комиссии по родительскому контролю
Контроль за качеством питания: - создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся; - качество и соблюдение технологии приготовления; - обеспечение обучающихся горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; - обеспечения санитарно-гигиенической безопасности питания	2 раза в месяц	Члены комиссии по родительскому контролю
Рассмотрение обращений родителей (законных представителей обучающихся) по вопросам качества оказания услуг по организации горячего питания	По запросам	Члены комиссии по родительскому контролю
Организация просветительской работы: - конкурсы; - тематические классные часы; - круглые столы	В течение года	Члены комиссии по родительскому контролю
Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества организации горячего питания	1 раз в четверть	Члены комиссии по родительскому контролю
Заседание комиссии родительского контроля за организацией горячего питания с приглашением классных руководителей	2 раза в год	Мендкович Т. В., председатель комиссии по родительскому контролю
Выступление на родительских собраниях по	2 раза в год	Члены комиссии по

вопросам организации питания в школе		родительскому контролю
Контроль за качеством питания: - соответствие фактического меню и наличие в нем обязательной информации; - контроль поставляемого сырья; - сроки реализации скоропортящихся продуктов; - обеспечение столовой необходимым количеством посуды и приборами; - режим питания; - сбор отходов; - санитарное состояние столовой и т. д.	По запросам	Инициативная группа родителей