



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ «КАДЕТСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ  
«СИБИРСКИЙ КАДЕТСКИЙ КОРПУС»

ПРИКАЗ

27 сентября 2024

№ 209

г. Новосибирск

Об утверждении плана работы родительского контроля организации  
и качества горячего питания обучающихся ГБОУ НСО «СКК»  
на 2024-2025 учебный год

В соответствии с Положением о родительском контроле организации и  
качества горячего питания обучающихся ГБОУ НСО «СКК», утвержденного  
приказом от 18.09.2020 № 184-а, с целью проведения контроля качества блюд,  
приготовленных в столовой ГБОУ НСО «СКК»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить план работы родительского контроля организации и качества  
горячего питания обучающихся на 2024-2025 учебный год (приложение к приказу)
2. Контроль исполнения приказа возложить на заведующего столовой  
Плаксёнка В.А.

Директор

А. Ф. Бахвалов

С приказом ознакомлены:

1.  В.А. Плаксёнок

План  
работы родительского контроля организации и качества питания  
обучающихся ГБОУ НСО "СКК" на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственные
1.	Создание плана работы по улучшению питания и соблюдения санитарно - гигиенических норм в столовой	Сентябрь	Члены комиссии
2.	Участие в рассмотрении и утверждении меню для бесплатного и платного питания обучающихся.	Сентябрь-январь	Члены комиссии
3.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, санитарно - техническое состояние обеденного зала	В течении года	Члены комиссии
	обеденной мебели т.д.		
4.	Санитарное состояние столовой посуды, качество мытья посуды, столовых приборов.	В течении года	Члены комиссии
5.	Соблюдение поварами столовой технологии приготовления блюд, пользование технологическими картами	В течении года	Члены комиссии
6.	Проведение бракеража готовых блюд членами родительского контроля	В течении года	Члены комиссии
7.	Соблюдение поварами столовой температурного режима блюд на раздаче	В течении года	Члены комиссии
8.	Соблюдение поварами столовой правил личной гигиены.	В течении года	Члены комиссии
9.	Соблюдение графика работы столовой, графика приема пищи обучающимися.	В течении года	Члены комиссии
10.	Контроль качества и безопасности поступающего сырья. Наличие сопроводительной документации.	В течении года	Члены комиссии
11.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с меню - требованием	В течении года	Члены комиссии
12.	Наличие технологических карт, их соблюдение	В течении года	Члены комиссии
13.	Контроль за рационом питания обучающихся, несъедаемость по приёмам пищи.	В течении года	Члены комиссии
14.	Проведение бесед с обучающимися по вопросам правильного питания, соблюдение правил гигиены.	В течении года	Классные руководители
15.	Мониторинг вкусовых предпочтений обучающихся, удовлетворённость ассортиментом, качеством потребляемых блюд.	В течении года	Члены комиссии