



Утверждаю
Директор МКОУ «СОШ №30»
Темирова Л.И.

План-график контроля за организацией питания обучающихся
на 2023-2024 учебный год.

| Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение | | |
|---|--|---|
| Сентябрь | Проверка готовности помещения столовой для приема пищи к новому учебному году | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Ежедневно | Проверка соблюдения графика работы столовой | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Ежедневно | Контроль качества и безопасности поступивших продуктов и готовых блюд | Ответственные сотрудники за организацию питания |
| Ежедневно | Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями | Ответственные сотрудники за организацию питания |
| 1 раз в неделю | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Ежедневно | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню | Ответственные сотрудники за организацию питания |
| 1 раз в неделю | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции | Ответственные сотрудники за организацию питания |
| В начале каждого полугодия | Проверка соблюдения требований СанПиН | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| 1 раз в неделю | Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании | Ответственные сотрудники за организацию питания |
| Ежедневно | Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов | Ответственные сотрудники за организацию питания |

| | | |
|---|--|---|
| | хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. | |
| 1 раз в неделю | Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков | Ответственные сотрудники за организацию питания |
| 1 раз в неделю | Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| 1 раз в месяц | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам охвата учащихся горячим питанием | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Методическое обеспечение | | |
| 1 раз в четверть | Организация консультаций для классных руководителей 1-9 классов по вопросам организации питания | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Постоянно | Рассматривать обращения обучающихся и /или их родителей (законных представителей) по вопросам организации и качества питания в школе | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| План организации работы по улучшению материально-технической базы пищеблока | | |
| Ежедневно | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды. Обеденного зала, подсобных помещений) | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| 1 раз в месяц | Проверка сохранности состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использование по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов | Завхоз Батырова Р.Н. |

| | | |
|--|---|---|
| | электроэнергии, водо-и теплоснабжения) | |
| По мере необходимости | Организация на пищеблоке дезинфекционных мероприятий | Завхоз Батырова Р.Н. |
| Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся | | |
| В течение года | Проведение классных часов по темам организации правильного питания | Классные руководители 1-11 классов |
| 1 раз в четверть | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |