

**План-график контроля за организацией питания обучающихся
в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 8»**

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Сроки	Объект контроля	Ответственные
Сентябрь	Проверка готовности помещения столовой для приёма пищи к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Октябрь	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ноябрь	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Декабрь	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Февраль	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню	Ответственные сотрудники за организацию, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Постоянно	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	Ответственные сотрудники за организацию питания
Постоянно	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю	Ответственные сотрудники за организацию питания
Постоянно	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.	Ответственные сотрудники за организацию питания
Постоянно	Контроль за выполнением требований к доставке пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.	Ответственные сотрудники за организацию питания
Март	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Постоянно	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим	Ответственные сотрудники за организацию питания

	требованиям при хранении продукции, в т. ч. скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	
Организация работы по улучшению материально-технической базы пищеблока		
Апрель	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Весенний период	Эстетическое оформление зала столовой, подготовка к проведению ремонтных работ по мере необходимости	Заместитель директора по АХР
По мере необходимости	Замена устаревшего оборудования	Заместитель директора по АХР
Постоянно	Проверка сохранности состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходом ресурсов электроэнергии, водо- и теплоснабжения)	Заместитель директора по АХР
Весенний период	Организация на пищеблоке дезинфекционных мероприятий.	Заместитель директора по АХР
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся		
В течение года	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Классные руководители 1-9 классов
По мере необходимости	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся