

«Утверждаю»

Директор МБОУ «СОШ №1

ст. Зеленчукской

П. Леонова»


Е. М. Величко

30.09.2022 г



ПЛАН

мероприятий по организации контроля за организацией питания обучающихся 1-4 классов

МБОУ «СОШ №1 ст. Зеленчукской им. В.П. Леонова»

№	Мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Проверка готовности столовой школы к началу учебного года. Соблюдение норм санитарно-гигиенического режима.	август	Директор школы, ответственный за питание
2.	Проверка соблюдения графика дежурства по столовой	постоянно	Ответственный за питание
5.	Контроль по проверке соответствия рациона питания	август	Медицинский работник
6.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока и сотрудниками столовой	в течение года	Медицинский работник, отв. за питание
7.	Контроль за соблюдением графика работы столовой школы	постоянно	Ответственный за питание
8.	Контроль качества сырой и готовой продукции	в течение года	Бракеражная комиссия
9.	Контроль работы классных руководителей по вопросам рационального питания обучающихся	1 раз в четверть	Ответственный за питание
10.	Контроль соблюдения графика питания обучающимися в школе	ежедневно	Бракеражная комиссия
11.	Контроль соблюдения личной гигиены обучающимися	ежедневно	Классные руководители
12.	Контроль организации питьевого режима обучающихся	еженедельно	Классные руководители
13.	Анкетирование обучающихся о	октябрь	Зам.директора по

	вкусовых качествах горячего питания и буфетной продукции		УВР
14.	Контроль готовой продукции, сроков ее хранения и реализации	еженедельно	Бракеражная комиссия
15.	Контроль качества и соответствия меню продукции предлагаемой обучающимся.	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
16.	Контроль включения в меню витаминов в зависимости от времени года	постоянно	Медицинский работник
17.	Контроль наличия технологических карт	на начало учебного года	Бракеражная комиссия
18.	Контроль закладки и выхода горячей продукции	1 раз в квартал	Зам.директора по УВР, инспектор по питанию
19.	Контроль температурного режима холодильников и холодильных камер	1 раз в неделю	Медицинский работник
20.	Контроль использования моющих средств для мытья посуды	1 раз в месяц	Зам. директора по АХР
21.	Контроль наличия, хранения и использования уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	раз в месяц	Медицинский работник
22.	Контроль состояния вентиляции в столовой школы	раз в месяц	Зам. директора по АХР
23.	Контроль наличия и полноты медицинской аптечки	раз в квартал	Медицинский работник
24.	Контроль условий хранения и сроков хранения продуктов, товарное соседство	раз в квартал	Комиссия по контролю
25.	Контроль наличия санитарных книжек и соблюдения сроков прохождения медицинского осмотра работниками пищеблока столовой	сентябрь	Медицинский работник
26.	Контроль наличия и соответствия товарных накладных	сентябрь	Комиссия по контролю