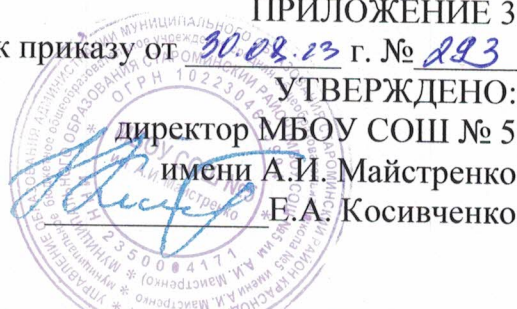


ПРИЛОЖЕНИЕ 3
к приказу от 30.08.23 г. № 223

УТВЕРЖДЕНО:
директор МБОУ СОШ № 5
имени А.И. Майстренко
Е.А. Косивченко



**План-график контроля
за организацией питания обучающихся МБОУ СОШ № 5 имени
А.И. Майстренко МО Староминский район
на 2023-2024 учебный год**

№ п/п	Основные мероприятия.	Сроки	Ответственные
1.	Проверка готовности помещения столовой для приёма пищи к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока.	Август	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся
2.	Проверка соблюдения графика работы столовой.	В течение года	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся
3.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд.	В течение года	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся
4.	Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд.	В течение года	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся
5.	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся
6.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ежедневно	Ответственная за организацию по контролю за питанием
7.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся
8.	Контроль соблюдения условий и	В начале	Комиссия по контролю

	сроков хранения продуктов и готовой продукции	каждого полугодия	за организацией питания обучающихся
9.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся
10.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся
11.	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся
12.	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.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся
13.	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.	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся
14.	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам охвата учащихся горячим питанием.	1 раз в месяц	Председатель комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
15.	Организация консультаций для классных руководителей 1-9 классов по вопросам организации	Май	Члены комиссии по контролю за организацией питания

	питания		обучающихся
16.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	В течение года	Ответственный за организацию питания, администрация школы
17.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их родителей (законных представителей) по вопросам организации и качества питания в школе	По необходимости	Члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
18.	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	По необходимости	Члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
19.	Эстетическое оформление зала столовой.	По необходимости	Сотрудники пищеблока
20.	Замена устаревшего оборудования	По необходимости	Директор школы, заведующая хозяйством
21.	Проверка сохранности состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).	По необходимости	Заведующая хозяйством
22.	Организация на пищеблоке дезинфекционных мероприятий	Постоянно	Заведующая хозяйством
23.	Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся В течение года Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	1 раз в четверть	Классные руководители 1-11 классов
24.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	В течение года	Члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся