

ПРИЛОЖЕНИЕ 3  
к приказу от 30.08.24 г. № 270



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 2024-2025 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	<b>каждого полугодия</b>	за организацию питания обучающихся
9.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	<b>1 раз в неделю</b>	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся
10.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании	<b>Ежедневно</b>	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.	<b>1 раз в неделю</b>	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.	<b>1 раз в неделю</b>	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.	<b>1 раз в месяц</b>	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.	<b>1 раз в месяц</b>	Председатель комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
15.	Организация консультаций для классных руководителей 1-9 классов по вопросам организации	<b>Май</b>	Члены комиссии по контролю за организацией питания

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