

УТВЕРЖДЕНО
приказом по школе № 48-а от 01.09.2023 г.

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

| Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение | | |
|--|---|---|
| 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 |
| Ежедневно | Проверка соблюдения графика работы столовой | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Ежедневно | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд | Директор школы |
| Ежедневно | Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями | Директор школы, члены комиссии по контролю за организацией питания |
| 1 раз в неделю | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом | Директор школы, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Ежедневно | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню | Директор школы |
| 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 к оборудованию, инвентарю | Директор школы |
| 1 раз в неделю | Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. | Директор школы |
| Два раза в месяц. | 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. | Директор школы |
| 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. | Директор школы |

| | | |
|---|---|--|
| 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. | Директор школы, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| 1 раз в месяц | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-9-х классов по вопросам охвата учащихся горячим питанием. | Директор школы, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Методическое обеспечение | | |
| По мере необходимости | Организация консультаций для классных руководителей 1-9 классов по вопросам организации питания | Директор школы |
| Май | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания. | Директор школы |
| Постоянно | Рассматривать обращения обучающихся и/или их родителей (законных представителей) по вопросам организации и качества питания в школе. | Директор школы, 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) | Директор школы |
| По мере необходимости | Эстетическое оформление зала столовой | Директор школы, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| По мере необходимости | Замена устаревшего оборудования | Директор школы |
| 1 раз в месяц | Проверка сохранности состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению. Контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения). | Директор школы |
| По мере необходимости | Организация на пищеблоке дезинфекционных мероприятий. | Директор школы |
| 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 |
| 1 раз в четверть | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе. | Директор школы, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |