


 «Утверждаю»
 Директор МАОУ «СОШ №18 УИП
 им. О.И. Табакова
Ю.Б. Соколова
 Приказ № 289 от «20» 08 2024 г.

План-график
контроля за организацией питания обучающихся
на 2024-2025 учебный год.

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Сентябрь	Проверка готовности помещения столовой для приема пищи к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока	Таранекно Е.А., члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	Таранекно Е.А., члены комиссии по контролю за организацией
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводителей документации на пищевые продукты и готовых блюд	Таранекно Е.А.
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Члены бракеражной комиссии
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Таранекно Е.А.
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному	Члены бракеражной комиссии
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	Члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании	Таранекно Е.А.
Ежедневно	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	Таранекно Е.А., члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
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	Таранекно Е.А., члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся