



«Утверждаю»
Начальник МКУ УО
Донгак Р.М.

31 августа 2022 года

План-график контроля за организацией питания обучающихся в ОУ
Бай-тайгинского кожууна на 2022-2023 учебный год

Дата проведения	Наименование мероприятия	Ответственные исполнители
Сентябрь	Проверка готовности помещения столовой для приема 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.	Ответственные сотрудники за организацию питания.
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Ответственные сотрудники за организацию питания
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия	Ответственные сотрудники за организацию питания

	предварительного заказа примерному меню.	
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.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.	Ответственные сотрудники за организацию питания
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	Ответственные сотрудники за организацию питания
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.	Ответственные сотрудники за организацию питания
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурной	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по

	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.	контролю за организацией питания обучающихся.
1 раз в неделю	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам охвата учащихся горячим питанием.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.
По мере необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Заместители директора по АХР
По мере необходимости	Замена устаревшего оборудования	Директора школ
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)	Заместители директора по АХР
По мере необходимости	Организация на пищеблоке дезинфекционных мероприятий	Заместители директора по АХР