

«Утверждаю»

Директор МБОУ «ООШ №3

ст. Кардоникской»

Кононова В. И.



ПЛАН

мероприятий по осуществлению контроля за организацией питания

обучающихся 1 – 4 классов

МБОУ «ООШ №3 ст. Кардоникской»

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Проверка готовности столовой школы к началу учебного года. Соблюдение норм санитарно-гигиенического режима.	август	Директор школы, ответственный за питание
2	Контроль по проверке соответствия рациона питания.	август	Директор школы, ответственный за питание
3	Контроль за санитарным состоянием пищеблока и сотрудниками столовой.	В течение года	ответственный за питание
4	Контроль за соблюдением графика работы школьной столовой.	постоянно	ответственный за питание
5	Контроль качества сырой и готовой продукции.	В течение года	Бракеражная комиссия
6	Контроль работы классных руководителей по вопросам рационального питания обучающихся.	1 раз в четверть	ответственный за питание
7	Контроль соблюдения личной гигиены обучающимися	ежедневно	Классные руководители
8	Контроль организации питьевого режима обучающихся	еженедельно	Классные руководители
9	Анкетирование обучающихся о вкусовых	февраль	ответственный

	качествах горячего питания		за питание
10	Контроль готовой продукции, сроков ее хранения и реализации	Каждый месяц	Бракеражная комиссия
11	Контроль качества и соответствия меню продукции, предлагаемой обучающимся	Раз в месяц	Бракеражная комиссия
12	Контроль закладки и выхода горячей продукции	1 раз в квартал	Бракеражная комиссия, ответственный за питание
13	Контроль температурного режима холодильников и холодильных камер	1 раз в неделю	Комиссия по контролю
14	Контроль наличия санитарных книжек и соблюдение сроков прохождения медосмотра работниками пищеблока столовой	сентябрь	Директор, комиссия по контролю
15	Контроль наличия и соответствия товарных накладных	сентябрь	комиссия по контролю

