



Утверждаю
 директор МБОУ «СШ№16
 им. С.Иванова»
 О.А. Донцова
 от 31.08.2022г.

**План-график контроля за организацией питания обучающихся
 на 2022-2023 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.	Директор школы Заместитель директор по УВР, ответственный за организацию питания., члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	Директор школы Заместитель директор по УВР, ответственный за организацию питания.
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд	Директор предприятия, оказывающий услугу по организации питания учащихся.
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Директор предприятия, оказывающий услугу по организации питания учащихся.
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Заместитель директор по УВР, ответственный за организацию питания.
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	Заместитель директор по УВР, ответственный за организацию питания.
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	Заместитель директор по УВР, ответственный за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.	Заместитель директор по УВР, ответственный 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	Директор предприятия, оказывающий услугу по организации питания учащихся.

	пищевых продуктов и правил товарного соседства.	
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.	Заместитель директор по УВР, ответственный за организацию питания.
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.	Заместитель директор по УВР, ответственный за организацию питания.
1 раз в месяц	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам охвата учащихся горячим питанием.	Заместитель директор по УВР, ответственный за организацию питания., члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания	Заместитель директор по УВР, ответственный за организацию питания., члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Май	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Заместитель директор по УВР, ответственный за организацию питания., члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и/или их родителей (законных представителей) по вопросам организации и качества питания в школе.	Заместитель директор по УВР, ответственный за организацию питания, 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)	Заместитель директор по УВР, ответственный за организацию питания., члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
По мере необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Заместитель директора по АХР

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).	Заместитель директора по АХР
По мере необходимости	Организация на пищеблоке дезинфекционных мероприятий.	Заместитель директора по АХР
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся		
В течение года	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Классные руководители 1-11 классов
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Заместитель директор по УВР, ответственный за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся