

План мероприятий административного контроля организации и качества
школьного питания на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственный
1	2	3	4
1.	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года. Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно – гигиенического режима	Август	Директор школы, завхоз
2.	Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания
3.	Контроль соответствия рациона питания меню	1 раз в месяц	Члены комиссии по контролю за качеством питания
4.	Контроль санитарного состояния пищеблока и его сотрудников	Ежедневно	Завхоз
5.	Контроль качества сырой и готовой продукции	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии, завхоз
6.	Контроль ведения отчётной документации по организации питания обучающихся	Ежемесячно	Директор школы, ответственный за организацию питания
7.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
8.	Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии, классные руководители
9.	Контроль организации питания детей из многодетных семей	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
10.	Контроль организации питьевого режима	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
11.	Анкетирование обучающихся о вкусовых качествах горячего питания Заключение о качестве питания.	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания, психолог школы
17.	Контроль целевого использования продуктов питания и готовой продукции	1 раз в месяц	Председатель школьного родительского комитета
13.	Контроль ассортимента и качества полуфабрикатов и готовой продукции	1 раз в квартал	Члены школьного родительского комитета
14.	Контроль суточной пробы	Ежедневно	Мед. сестра
15.	Проверка рабочего состояния оборудования школьной столовой	1 раз в неделю	Завхоз
16.	Контроль закладки и выхода готовой продукции	Ежедневно	Завхоз
17.	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	1 раз в неделю	Завхоз
18.	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	Завхоз
19.	Проверка наличия и полноты медицинской аптечки в пищеблоке	1 раз в квартал	Завхоз
20.	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	В течение года	Члены комиссии по контролю за качеством
21.	Проверка наличия санитарных книжек сотрудников	Август	Заместитель директора
22.	Проверка соответствия ежедневного меню	1 раз в	Директор школы, члены