

**План-график контроля за организацией питания обучающихся  
МБОУ «СОШ № 2 с. Чермен» на 2020-2021 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. | 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 предварительного заказа примерному меню                                                                           | Ответственные сотрудники за организацию                                                                         |
| 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                                                                                                                                                | Ответственные                                                                                                   |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                 |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                 | хранения в холодильном оборудовании.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 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, 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, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| 1 раз в месяц                   | 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 |
| <b>Методическое обеспечение</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                 |
| 1 раз в месяц                   | Организация консультаций для классных руководителей 1-9 классов по вопросам организации питания                                                                                                                                                                                                                                             | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Май                             | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.                                                                                                                                                                                                                                      | Ответственные сотрудники 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.                                                                                                                                                                                                        | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по                                              |

|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                      | контролю за организацией питания обучающихся                                                                    |
| <b>План организации работы по улучшению материально-технической базы пищеблока</b>      |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                 |
| 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                                                                                                                                                                | Педагог-организатор Цаболова З.К.                                                                               |
| По мере необходимости                                                                   | Замена устаревшего оборудования                                                                                                                                                                      | Директор школы Калагова Л.С.                                                                                    |
| 1 раз в месяц                                                                           | Проверка сохранности состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов электроэнергии, водо- и теплоснабжения). | Заведующий ХЧ Букулов В.Х.                                                                                      |
| По мере необходимости                                                                   | Организация на пищеблоке дезинфекционных мероприятий                                                                                                                                                 | Заведующий ХЧ Букулов В.Х.                                                                                      |
| <b>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся</b> |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                 |
| 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.                                                                                                                       | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                 |