



УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

Е.В. Чечуров

План мероприятий по контролю за организацией школьного питания

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный	Контроль
1. Организация питания учащихся.				
1	Соблюдение режима питания учащихся.	ежедневно	Дежурный администратор, отв. за питание, мед. работник	Зам. директора по УВР и филиалу
2	Мероприятия по обеспечению наибольшего охвата учащихся горячим питанием	ежедневно	Кл. руков-ли, соц. педагог	Зам. директора по УВР и филиалу
3	Проведение родительских собраний по соответствующей тематике с приглашением работников столовой.	1 раз в четверть	Кл. руков-ли, администрация	Директор школы
2. Качество продуктов питания.				
1	Контроль качества пищевых продуктов	ежедневно	бракеражная комиссия	Зам. директора по УВР и филиалу
2	Наличие информации о меню школьной столовой	ежедневно	бракеражная комиссия	Зам. директора по УВР и филиалу
3	Контроль соответствия норм порционной продукции (масса в г., кол-во шт., качество).	ежедневно	бракеражная комиссия, дежурный администратор	Зам. директора по УВР и филиалу
4	Контроль соответствия температурной норме порционной продукции	ежедневно	бракеражная комиссия, дежурный администратор, отв. за питание	Зам. директора по УВР и филиалу
3. Санитарное состояние пищеблока.				
1	Обеспечение моющими средствами и дезинфицирующими препаратами сотрудников школьной столовой.	по мере необходимости	зам. директора по АХР	Директор школы, зам. директора по филиалу
2	Контроль соответствия санитарного состояния пищеблока и помещения школьной столовой санитарно – гигиеническим требованиям.	ежедневно	зам. директора по АХР дежурный администратор, мед. работник отв. за питание	Директор школы, зам. директора по филиалу
3	Контроль соответствия санитарного, гигиенического состояния технологического оборудования школьной столовой.	ежедневно	зам. директора по АХР дежурный администратор, мед. работник отв. за питание	Директор школы, зам. директора по филиалу
4	Контроль соответствия санитарного, гигиенического состояния посуды школьной столовой.	ежедневно	зам. директора по АХР дежурный администратор, мед. работник	Директор школы, зам. директора по филиалу

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУ
«Плехановская СОШ»
 Е.В. Чечурова

План работы МБОУ «Плехановская СОШ» по контролю за качеством предоставления питания

<i>№ n/n</i>	<i>Мероприятие</i>	<i>Дата проведения</i>	<i>Ответственные</i>
1	Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	постоянно	члены бракеражной комиссии
2	Предоставление питания в соответствии с графиком, утверждённым директором школы	ежедневно (кроме выходных)	работники пищеблока, ответственный за организацию питания обучающихся
3	Контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным (10-дневным) меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности и исполнения иных обязательств, предусмотренных договором, заключённым школой с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания	постоянно	медицинский работник школы
4	Контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости)	постоянно	члены бракеражной комиссии
5	Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации	периодически	работники пищеблока, медицинский

			работник школы, работники Роспотребнадзора
6	Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и полуфабрикатов	постоянно	заведующая столовой, члены бракеражной комиссии
7	Контроль за соблюдением санитарных правил и организацией питания	постоянно	ответственный за организацию питания обучающихся
8	Проведение в рамках производственного контроля лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением № 12 к Постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008г. № 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (СанПин 2.4.5.2409-08)	периодически	работники Роспотребнадзора
9	Проведение родительских рейдов в школьную столовую с целью контроля за вкусовыми качествами приготовляемых блюд и соблюдением санитарных норм	2 раза в год	члены ОРК