

Приложение №1
УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «СОШ №1»
г. Чебоксары

Т.Л. Николаева
Приказ от 30 августа 2024г. № О-450

ПЛАН
работы комиссии
по осуществлению контроля за организацией питания обучающихся
на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
I. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки сырья и пищевых продуктов				
1	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Заведующая школьной столовой	Товарно-транспортные накладные. Сертификаты
II. Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции				
2	Соответствие норм выхода готовой продукции	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	10-дневное меню, согласованный с Роспотребнадзор
3	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
4	Суточная проба	Ежедневно	Заведующая школьной столовой	Журнал бракеража готовой продукции
5	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Заведующая школьной столовой Директор школы	Примерное меню, согласованный ассортиментный перечень
III. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья и полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
6	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Зав. столовой	Санитарный журнал пищеблока
7	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Зав. столовой	Журнал температурного режима
IV. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
8	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Зав. столовой	Визуальный контроль

9	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Зав. столовой	Визуальный контроль
V. Контроль за выполнением санитарно— противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке				
10	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Зав. столовой	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
11	Санитарно-противоэпидемиологические мероприятия	1 раз в неделю	Зав. столовой Директор	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. График генеральной уборки помещений
VI Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
12	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Классные руководители 1-11 классов. Социальный педагог.	Приказ об организации питания обучающихся. Список детей, нуждающихся в льготном питании. Документы, подтверждающие статус малоимущей семьи
13	Режим питания	Ежедневно	Классные руководители 1-11 классов. Социальный педагог	График приема пищи. Табель посещаемости
14	Гигиена приема пищи	1 раз в четверть	Комиссия общественного контроля за организацией и качеством питания. Классные руководители 1-11 классов.	