

**План мероприятий административного контроля организации
и качества питания обучающихся**

№	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
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	Директор школы
5.	Контроль качества сырой и готовой продукции.	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
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 питьевого режима.	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
10.	Анкетирование обучающихся о вкусовых качествах горячего питания. Заключение о качестве питания.	В течение года	Ответственный за организацию питания
11.	Контроль целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	1 раз в четверть	Члены комиссии по контролю за качеством питания
12.	Контроль ассортимента и качества полуфабрикатов и готовой продукции	1 раз в квартал	Члены комиссии по контролю за качеством питания
13.	Контроль суточной пробы.	Ежедневно	
14.	Проверка рабочего состояния оборудования школьной столовой.	1 раз в неделю	Рабочий по обслуживанию
15.	Контроль закладки и выхода готовой продукции.	Ежедневно	Заведующий хозяйством

16.	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.	1 раз в неделю	Заведующий хозяйством
17.	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.	1 раз в месяц	Заведующий хозяйством
18.	Проверка наличия и полноты медицинской аптечки в пищеблоке.	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством
19.	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.	В течение года	Члены комиссии по контролю за качеством питания обучающихся
20.	Проверка наличия санитарных книжек сотрудников.	Август	Директор школы
21.	Проверка соответствия ежедневного меню примерному.	1 раз в неделю	Директор школы, члены бракеражной комиссии

