****

**Муниципальное общеобразовательное учреждение**

**Борисоглебская средняя общеобразовательная школа № 2**

План-график контроля по организации качественного питания школьников на 2023-2024 учебный год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сроки**  | **Вид проверки**  | **Ответственные**  |
| Сентябрь  | Проверка готовности помещения столовой для приѐма пищи к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока.  | Ответственные сотрудники за организацию питания  |
| 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 отбора и хранения 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, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся  |
| 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 хранения в холодильном оборудовании.  | Ответственные сотрудники за организацию питания  |
| Ежедневно  | Контроль доставки 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  | Ответственные сотрудники за организацию питания  |
| 1 раз в месяц  | Контроль массы 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, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся  |
|  1раз в месяц  | 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  |