****

**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 |