

СОГЛАСОВАНО

Председатель общественной комиссии
по контролю за организацией питания в ОУ

Маркова Н.В. *Маркова Н.В.*

УТВЕРЖДЕН
Директор МБОУ СОШ №256
Маркова Н.В.
2020 г.



**Совместный план контроля качества питания обучающихся МБОУ СОШ №25 6 на 2020/2021 учебный год
администрацией школы и общественной комиссии по контролю над организацией питания**

Сроки	Объект контроля	Содержание контроля	Ответственный	Вид (форма) контроля	Документация
Ежедневно	Выпускаемая готовая продукция	Качество и безопасность выпускаемой готовой продукции. Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню.	Бракеражная комиссия	Суточная проба	Журнал бракеража готовой продукции
Октябрь	Журнал учета питания учащихся	Охват питающихся учащихся, режим питания. Гигиена приема пищи.	Заместитель директора по ВВР	Проверка документации	Справка
Ноябрь	Классные руководители	Проведение просветительской работы среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания и повышению культуры питания.	Заместитель директора по ВВР	Опрос	Справка

Декабрь	<p>Меню, ассортиментный перечень.</p> <p>Персонал столовой.</p> <p>Сопроводительная документация на пищевые продукты.</p> <p>Санитарный журнал пищеблока.</p> <p>Помещение для хранения продуктов.</p>	<p>Рацион питания.</p> <p>Сбалансированность питания. Культура обслуживания учащихся. Санитарно – техническое состояние.</p> <p>Организация питьевого режима.</p> <p>Своевременность проведения лабораторных и инструментальных исследований, выполнение предписаний.</p> <p>Контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов. Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.</p>	<p>Комиссия по контролю над организацией качества питания.</p>	<p>Проверка документации.</p> <p>Инспектирование.</p>	<p>Акт проверки</p>
Февраль	<p>Обучающиеся и их родители.</p>	<p>Организация и качество питания в столовой</p>	<p>Заместитель директора по ВВР</p>	<p>опрос</p>	<p>справка</p>
Март	<p>Меню, ассортиментный перечень.</p> <p>Персонал</p>	<p>Рацион питания.</p> <p>Сбалансированность питания. Культура обслуживания</p>	<p>Комиссия по контролю над организацией качества питания.</p>	<p>Проверка документации.</p> <p>Инспектирование.</p>	<p>Акт проверки</p>

	<p>столовой. Сопроводительная документация на пищевые продукты. Санитарный журнал пищеблока. Помещение для хранения продуктов.</p>	<p>учащихся. Санитарно – техническое состояние. Организация питьевого режима. Своевременность проведения лабораторных и инструментальных исследований, выполнение предписаний. Контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов. Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.</p>			
Апрель	Пищеблок	<p>Устройство и планировка пищеблока. Соответствие плану размещения технологического оборудования. Соответствие пищеблока нормам СанПиН</p>	Заместитель директора по АХЧ	Инспектирование	Акт готовности к летней кампании