

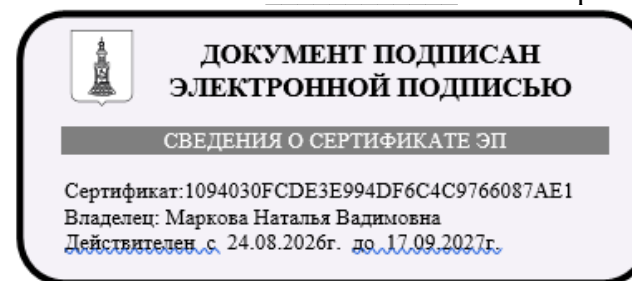
СОГЛАСОВАНО

Председатель общественной комиссии
по контролю за организацией питания в ОУ
А.В. Арусланова

УТВЕРЖДЕН

Директор МБОУ СОШ №256

Н.В. Маркова



**Совместный план контроля качества питания обучающихся МБОУ СОШ №256 на 2026/2027 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	Заместитель директора по ВВР	Опрос	Справка

		обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания и повышению культуры питания.			
Декабрь	Меню, ассортиментный перечень. Персонал столовой. Сопроводительная документация на пищевые продукты. Санитарный журнал пищеблока. Помещение для хранения продуктов.	Рацион питания. Сбалансированность питания. Культура обслуживания 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.	Комиссия по контролю над организацией качества питания.	Проверка документации. Инспектирование.	Акт проверки
Февраль	Обучающиеся и их родители.	Организация и качество питания в	Заместитель директора по ВВР	опрос	справка

		столовой			
Март	Меню, ассортиментный перечень. Персонал столовой. Сопроводительная документация на пищевые продукты. Санитарный журнал пищеблока. Помещение для хранения продуктов.	Рацион питания. Сбалансированность питания. Культура обслуживания 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.	Комиссия по контролю над организацией качества питания.	Проверка документации. Инспектирование.	Акт проверки
Апрель Май	Пищеблок	Устройство и планировка пищеблока. Соответствие плану размещения технологического	Заместитель директора по АХЧ	Инспектирование	Акт готовности к летней кампании

		оборудования. Соответствие пищблока нормам СанПиН			
--	--	--	--	--	--