

Утверждаю:

Е.А. Кульнева
 Директор МАОУ СОШ № 10
 «30» августа 2024 г.



**План-график контрольных мероприятий
 комиссии по административно-общественному контролю
 за организацией и качеством питания детей
 МАОУ СОШ № 10 на 2024 – 2025 уч.г.**

№ п/п	Наименование контрольного мероприятия	Критерии контроля	Сроки	Ответственные
1.	Контроль информационного стенда «Организация питания детей»	Список льготников, меню, книга отзывов и предложений	январь	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
2.	Прием пищи	Своевременная раздача горячей пищи	январь	
3.	Контроль за потоками готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Исключение потоков готовой продукции и пищевых отходов, пересечения потоков чистой и грязной посуды	февраль	
4.	Условия приема пищи	Чистота, эстетика, наличие мебели, чистых столовых приборов, салфеток	февраль	
5.	Контроль полноценности питания в циклических меню, выполнение нормативов по питанию, рацион и режим питания	Цена, вес, пищевые и энергетические ценности, разнообразие блюд, циклическое меню, ассортиментный перечень	март	
6.	Проверка санитарного состояния пищеблока, кладовой, овощника	Санитарное состояние помещений, инструкции по обработке рабочих поверхностей и помещений	март	
7.	Проверка качества и технологии приготовления пищи, количества и оформления приготовленных блюд, соблюдение санитарных норм	Соответствие процесса приготовления технологическим картам, соответствие готовых блюд меню	апрель	
8.	Контроль за документацией по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатов бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока	Внешний вид, отсутствие гнойничковых, простудных, кишечных заболеваний, наличие мед.книжек	апрель	
9.	Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой оборудования пищеблока	Маркировка столов, досок. Использование и хранение уборочного инвентаря. Отбраковка сколотой посуды. Соблюдение режима обработки ветоши	май	
10.	Проведение мероприятий по изучению общественного мнения по организации питания в школе	Анкетирование учеников и их родителей	май	
11.	Контроль выполнения муниципальных договоров на поставку продуктов питания	Копии уставных и регистрационных документов, сертификат соответствия,	июнь	

		санитарно-эпидемиологическое заключение	
12.	Суточная проба	Наличие отдельной чистой посуды для каждого блюда	июнь
13.	Условия транспортировки	Маркировка транспорта, тары, лотков, контейнеров. Время доставки. Санитарный паспорт на транспорт с указанием даты проведения обработки машины	июнь
14.	Сопроводительная документация	Накладные, меню, ценники	сентябрь
15.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция. Бракеражный журнал готовой продукции	сентябрь
16.	Тепловое технологическое оборудование	Температура обработки в жарочном шкафу, температура в холодильной камере. Журнал регистрации температуры теплового оборудования	октябрь
17.	Контроль за организацией приема пищи обучающихся	Приказ об организации питания обучающихся, график приема пищи	октябрь
18.	Безопасность приема пищи	Отсутствие сколотой посуды, сломанной мебели, свободный проход	
19.	Целевое использование продуктов	Соответствие числа полученных продуктов заказанному, распределение завтраков и обедов	ноябрь
20.	Гигиена приема пищи	Наличие умывальников, мыла, одноразовых полотенец	декабрь
21.	Санитарно-противоэпидемический режим	Генеральная уборка помещений	декабрь