План-график контроля по организации качественного питания воспитанников в СП ГБОУ СОШ с. Летниково на 2022-2023 учебный год

Сроки	Вид проверки	Ответственные
Сентябрь	Проверка готовности помещений пищеблока к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока.	Ответственные сотрудники за организацию питания
Ежедневно	Проверка соблюдения графика выдачи готовых блюд	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания
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
Ежедневно	Контроль рациона питания воспитанников. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню	Ответственные сотрудники за организацию, члены комиссии по контролю за организацией питания
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

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
1 раз 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

Директор школы А.П. Дремов

Подписан: Дремова Т.Н., и.о. директора школы
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: ГБОУ СОШ с. Летниково
Дата: 2023.04.12 21:05:33+04'00'