

Утвержден
приказом муниципального казенного
общеобразовательного учреждения
средней общеобразовательной
школы №13
№ 187 от 05.08.2024 г.
Директор МКОУ СОШ № 13

Л.А. Кабанова

**План проверки организации питания и соблюдения санитарных норм
в МКОУ СОШ №13 на 2024-2025 учебный год**

Месяц	Тема проверки	Ответственный
сентябрь	1. Соблюдение правил личной гигиены персонала. 2. Состояние и хранение спецодежды работников. 3. Состояние оборудования пищеблока. 4. Наличие аптечки.	Директор школы, заместитель директора по ВР, медсестра
октябрь	1. Закладка основных продуктов -ведение бракеражного журнала -ведение бракеражного журнала готовой продукции, оценка блюда. -контрольное взвешивание порции 2. Транспортировка, прием, хранение пищевых продуктов: -правила хранения скоропортящихся продуктов. -соблюдение товарного соседства продуктов.	Заместитель директора по ВР, медсестра, члены ОСР
ноябрь	1. Санитарное состояние пищеблока. 2. Организация здорового питания и оформление примерного меню: -составление меню. -наличие технологических карт 3. Ведение учетной документации пищеблока.	Директор школы, заместитель директора по ВР, медсестра
декабрь	1. Правила приготовления пищи, кулинарная обработка продуктов: -обработка сырых и варёных продуктов, -технология приготовления блюд, -кулинарная обработка овощей, -соблюдение правил холодной и тепловой обработки сырья. 2. Температурный режим холодильников. 3. Проверка соответствия готовой пищи.	Заместитель директора по ВР, медсестра, члены ОСР
январь	1. Приготовление пищи, качество готовых блюд и кулинарных изделий: - закладка продуктов, -соблюдение правил холодной и тепловой обработки сырья,	Директор школы, заместитель директора по ВР, медсестра

	-оценка качества готовых блюд, -правильность отбора и хранения суточной пробы. 2. Проверка качества доставки продуктов: -правильность доставки, хранение продуктов, -соблюдение установленных сроков реализации, -наличие сертификатов на поступающие продукты.	
февраль	1 Проверка организации питания по классам: -выполнение режима питания, -сервировка стола, -условия доставки пищи из кухни, -температура блюд, -проверка порционирования и выдача блюд детям, -взвешивание порций взятых со стола. 2 .Организация питьевого режима. 3 Гигиена приема пищи детей (мытьё рук перед приемом пищи).	Заместитель директора по ВР, медсестра, руководитель МО классных руководителей
март	1. Инструкции по соблюдению охраны труда и технике безопасности. 2. Состояние оборудования пищеблока. 3. Проверка санитарного состояния пищеблока: -качество уборки помещения, -правила мытья посуды, -использование и хранения моющих средств, -правила проведения генеральных уборок. 4 .Хранение продуктов в кладовой.	Директор школы, заместитель директора по ВР, медсестра, завхоз
апрель	1. Состояние и хранение спецодежды работников. 2. Наличие меню на информационном стенде для родителей. 3. Меню раскладка. 4. Состояние оборудования пищеблока.	Заместитель директора по ВР, медсестра
май	1. Проверка санитарного состояния пищеблока. 2. Хранение сырых и готовых продуктов: -маркировка холодильного оборудования, -маркировка разделочного инвентаря, -маркировка кухонной посуды. 3. Технология обработки яиц. 4. Температурный режим холодильников.	Директор школы, заместитель директора по ВР, медсестра, завхоз.

Заместитель директора по ВР



С.С. Редянова