

Утвержден
 приказом муниципального казенного
 общеобразовательного учреждения
 средней общеобразовательной
 школы №13
 № 188 от 15.08.2023 г.
 Директор МКОУ СОШ №13



Л.А. Кабанова

План проверки организации питания и соблюдения санитарных норм в МКОУ СОШ №13 на 2023-2024 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 ОРК
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 ОРК
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

	<ul style="list-style-type: none"> -оценка качества готовых блюд, -правильность отбора и хранения суточной пробы. <p>2. Проверка качества доставки продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильность доставки, хранение продуктов, -соблюдение установленных сроков реализации, -наличие сертификатов на поступающие продукты. 	
февраль	<p>1 Проверка организации питания по классам:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выполнение режима питания, -сервировка стола, -условия доставки пищи из кухни, -температура блюд, -проверка порционирования и выдача блюд детям, -взвешивание порций взятых со стола. <p>2. Организация питьевого режима.</p> <p>3 Гигиена приема пищи детей (мытьё рук перед приемом пищи).</p>	Заместитель директора по ВР, медсестра, руководитель МО классных руководителей
март	<p>1. Инструкции по соблюдению охраны труда и технике безопасности.</p> <p>2. Состояние оборудования пищеблока.</p> <p>3. Проверка санитарного состояния пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> -качество уборки помещения, -правила мытья посуды, -использование и хранения моющих средств, -правила проведения генеральных уборок. <p>4 .Хранение продуктов в кладовой.</p>	Директор школы, заместитель директора по ВР, медсестра, завхоз
апрель	<p>1. Состояние и хранение спецодежды работников.</p> <p>2. Наличие меню на информационном стенде для родителей.</p> <p>3. Меню раскладка.</p> <p>4. Состояние оборудования пищеблока.</p>	Заместитель директора по ВР, медсестра
май	<p>1. Проверка санитарного состояния пищеблока.</p> <p>2. Хранение сырых и готовых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -маркировка холодильного оборудования, -маркировка разделочного инвентаря, -маркировка кухонной посуды. <p>3. Технология обработки яиц.</p> <p>4. Температурный режим холодильников.</p>	Директор школы, заместитель директора по ВР, медсестра, завхоз.

Заместитель директора по ВР

В

С.С. Редянова