

**МОУ «Мятлевская средняя общеобразовательная
школа им.А.Ф.Иванова»**

Утверждаю:
Директор школы: *Никишина* Т.В. Никишина
Приказ №97 от 17.08.2021



**План работы
по контролю за качеством питания**

на 2021-2022 учебный год

**План работы
по контролю за качеством питания**

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1.	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья. - Наличие накладных на продукты питания. - Проверка сертификатов качества на продукты. - Контроль за ведением журнала скоропортящихся продуктов. 	по графику поступления продуктов	Гришина Е.В.
2.	<ul style="list-style-type: none"> - Санитарно-эпидемиологический контроль организации работы пищеблока (спецодежда, индивидуальные полотенца, маркировка посуды, ведение журнала здоровья работников пищеблока и т.д.). - Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений. - Обеспечение пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами. 	Один раз в неделю	Прохорова Л.А.
3.	<p>Бракераж готовой продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - снятие проб готовой продукции; - выход готовой продукции (норма/фактический вес); -заполнение Журнала бракеража готовой продукции; - составление актов в случае нарушений технологии 	ежедневно	Тришкин И.В.

	приготовления блюд.		
4.	Контроль за наличием меню.	ежедневно	Тришкин И.В.
5.	Культура питания обучающихся. Контроль организации приёма пищи, соблюдение графика выдачи пищи, выполнение обучающимися санитарно-гигиенических требований.	постоянно	Классные руководители
6.	Контроль работы технологического оборудования, наличия посуды, кухонного инвентаря.		Тришкин И.В.
7.	Контроль прохождения медицинского осмотра работниками столовой (анализ состояния медицинских книжек).	1 раз в год	Гришина Е.В.
8.	Контроль наличия суточных проб.	ежедневно	Тришкин И.В.
9.	Ведение документации по питанию обучающихся в школе.	в течение всего периода	Прохорова Л.А.
11.	Организация мероприятий, направленных на предупреждение инфекционных заболеваний, кишечных отравлений: - профилактические беседы с обучающимися, классные часы; - оформление стенда; - рейдовые мероприятия.	в течение всего периода	Гришина Е.В.
12	Мониторинг удовлетворенности качеством питания	1 раз в месяц	Прохорова Л.А. совместно с родительским комитетом