

Приложение 2  
К приказу № 162-А от 01.09.2021



Утверждаю:  
Директор МКОУ СОШ № 11  
с. Верхняя Бреевка  
« 11 » 09 2021 г  
*Е. Ю. Пухова*

## ПЛАН КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ БЕСПЛАТНОГО ПИТАНИЯ (с привлечением родительского комитета) обучающихся филиала с. Архиповка МКОУ СОШ № 11 с. Верхняя Бреевка на 2021-2022 учебный год

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- ✓ обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- ✓ следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- ✓ прививать учащимся навыки здорового питания;
- ✓ формировать потребность в здоровом образе жизни;
- ✓ формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

№ п/п	Организованная форма контроля, тема контроля	Сроки	Ответственный исполнитель	Форма исполнения
1	Документация на право поставок продовольствия	1 раз в полугодие	Директор. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Наличие договора
2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	при поступлении	Директор Комиссия по контролю за	Сертификаты, накладные и др.



		продуктов	организацией и качеством питания	
3	Качество готовой продукции. Суточная проба	ежедневно	Брачеражная комиссия:	Журнал бракеража
4	Рацион питания. Примерное меню. Технологические карты.	1 раз в 10 дней	Директор – Пухова Е. Ю. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт
5	Санитарно-противоэпидемический режим. Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. График генеральных уборок помещений столовой, утверждённый руководителем.	1 раз в 10 дней	Директор Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт
6	Контингент учащихся, нуждающийся в бесплатном питании. Списки детей, сверенные со списочным составом отдела социальной защиты	1 раз в месяц	Руководитель филиала Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сверка списков, отправка списочного состава специалисту УО Кравченко Л. Н.
7	Входной производственный контроль при закладке продуктов	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт
8	Выходной производственный контроль: проверка качества готовой продукции	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт
9	Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой.	1 раз в четверть	Руководитель филиала Комиссия по контролю за организацией и качеством	Тест, справка



10	Контроль за санитарным состоянием пищеблока: чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений.	1 раз в 10 дней	питания Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт
11	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с 10-ти дневным меню	1 раз в 10 дней	Руководитель филиала Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт
12	Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов. Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в четверть	Брачеражная комиссия:	Акт