

План работы
школьной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
в 2025-2026 учебном году

<i>№п/п</i>	<i>Мероприятия</i>	<i>Контроль</i>	<i>Ответственные лица</i>
1.	Входной контроль качества и безопасности готовой продукции в буфете-раздатке: - Условия транспортировки - Сопроводительная документация на готовую продукцию, качество готовой продукции	ежедневно ежедневно	И.П. Шепеленко И.В., организатор питания, Корнилова А.Ю., зав. производством
2.	Контроль рациона питания, соблюдение санитарно-эпидемиологических норм: - Выполнение натуральных норм питания - Контроль за нормативно-технической и технологической документацией - Контроль за тепловой обработкой блюд - Контроль за тепловым техническим и холодильным оборудованием	1 раз в месяц 1 раз в полгода ежедневно 1 раз в полгода	Бракеражная комиссия Корнилова А.Ю., зав. производством Кулигин А.И., заведующий хозяйством
3.	Условия труда сотрудников и состояние производственной среды	2 раза в неделю	Медицинские сотрудники школы
4.	Состояние буфета-раздатка, инвентаря, оборудования: - Контроль за состоянием помещений буфета-раздатка - Контроль за инвентарем, оборудованием	1 раз в месяц 1 раз в полгода	Звездина Н.М., директор школы, Кулигин А.И., заведующий хозяйством Звездина Н.М., директор школы, Кулигин А.И.,

			заведующий хозяйством
5.	Санитарно-противоэпидемиологические мероприятия: • Санитарно-противоэпидемиологический режим • Осмотр сотрудников пищеблока	1 раз в неделю ежедневно	Кулигин А.И., заведующий хозяйством, Корнилова А.Ю., зав. производством
6.	Организация питания учащихся: • Режим питания учащихся • Гигиена приема пищи учащихся • Контингент питающихся	ежедневно 1 раз в 2 недели ежедневно	Бракеражная комиссия, дежурный учитель по столовой