

Утверждаю:
Директор МКОУ СОШ №9

А.В.Буловин

**План
мероприятий по контролю за организацией питания МКОУ СОШ № 9
с.Родниковского**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1	Издание приказов по организации питания на 2020-2021 учебный год	сентябрь	директор
2	Разработка плана работы по организации питания	сентябрь	социальный педагог
3	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	завхоз
4	Приобретение спецодежды для поваров	по мере необходимости	завхоз
5	Замена посуды для пищеблока	в течение года	завхоз
6	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	кладовщик
Работа с родителями			
1	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню)	ежедневно	кладовщик
2	Индивидуальное консультирование родителей обучающихся о питании .	по мере необходимости	кладовщик
3	Консультирование по вопросам организации питания.	сентябрь, по мере необходимости	социальный педагог, классные руководители

4	Родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	январь	классные руководители
5	Контроль за организацией питания.	в течение года	родительский комитет
Контроль за организацией питания			
1	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	кладовщик
2	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	кладовщик
3	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	завхоз
4	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	завхоз
5	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	завхоз. кладовщик
6	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	кладовщик
7	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	повар
8	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	ежедневно	кладовщик
9	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	кладовщик
10	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	кладовщик
11	Контрольные взвешивания порций .	по мере необходимости	комиссия по питанию

			родители
12	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	завхоз
13	Соблюдение графика выдачи готовой продукции .	ежедневно	кладовщик
14	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	кладовщик.
15	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	кладовщик
16	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	кладовщик
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	в течение года	кладовщик
2.	Подача заявок на продукты.	по мере необходимости	кладовщик
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	в течение года	кладовщик

Социальный педагог

Н.М.Мороз