

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с.Стригай Базарно-Карабулакского муниципального района Саратовской области»

**ПЛАН  
КОНТРОЛЯ ЗА  
ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ  
на 2015 – 2016 учебный год**

«Утверждаю»

Директор МБОУ «СОШ с. Стригай»

*Ю.В.Евдокимова* /Ю.В.Евдокимова/

Приказ № 182

«01» сентября 2015г.

**Цель контроля:** обеспечение качества питания, выполнения профилактических мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил как действующая составляющая предупреждения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, сохранения здоровья обучающихся.

№	Направление контроля	Содержание контроля	Сроки контроля	Ответственные	Итог проверки	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
1	Контроль за организацией бесплатного питания	1. Проверка выполнения приказов №134 и №170 от 26.08.2015 г. 2. Контроль за выполнением оформления документации на бесплатное питание		Зам. директора Классные руководители	Списки питающихся. Справка об организации льготного питания	
2	Контроль за организацией питания обучающихся за родительскую оплату	1. Проверка выполнения приказа № 134 от 26.08.2015 г. 2. Работа с родителями обучающихся: беседы врача, классных руководителей на родительских собраниях		Директор Кл. руководители 1–11 кл.	Справка об организации питания обучающихся	
3	Контроль за качеством питания обучающихся	1. Качество готовой продукции: витаминных столов, дополнительных блюд, кулинарных изделий. 2. Суточная проба	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню на 10 дней. Журнал бракеража готовой продукции	
4	Контроль за питанием в ГПД	1. Контроль за выполнением приказа № 122 от 24.08.2015 г. 2. Работа с родителями учащихся начальной школы: заключение договоров, беседы о роли горячего питания	В течение уч. года	Директор Воспитатели ГПД	Количественный отчет о питании в ГПД	

		для сохранности здоровья детей. 3. Контроль за питанием ГПД (обеспечение 3-разовым горячим питанием)				
5	Контроль за рационом питания и гигиеной приема пищи обучающихся	1. График приема пищи. Примерное меню, ассортиментный перечень. 2. Этика поведения обучающихся при приеме пищи. 3. Выполнение санитарно-гигиенических требований во время приема пищи	1 раз в 10 дней  Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Справка	
6	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемического режима	Выполнение инструкции режима уборки столовой, обработки инвентаря, столовой посуды	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сообщение на совещании при директоре (после окончания 2-го триместра)	
7	Контроль за состоянием помещений пищеблока	Состояние инвентаря и оборудования	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. директора по АХЧ	Визуальный контроль	
8	Контроль за осуществлением дежурства в столовой	1. Выполнение питающимися правил поведения в столовой. 2. Культура обслуживания питающихся. 3. Соблюдение режима работы столовой. 4. Качество дежурства дежурного класса	Ежедневно	Дежурный администратор. Ответственные за питание	Визуальный контроль	
9	Контроль за культурой приема пищи обучающимися	Выполнение питающимися этических правил поведения за столом	Ежедневно	Классные руководители	Визуальный контроль	