



УТВЕРЖДАЮ
Директор Мил'юковского МКОУ
Ю.А. Кобякина

**План мероприятий по школьному контролю
качества питания в Мил'юковском муниципальном казенном
общеобразовательном учреждении**

№ п/п	Мероприятия	Сроки и периодичность	Ответственные
1	Организационные мероприятия		
1.1.	Контроль нормативно-правовой базы организации питания	Не реже 1 раза в год	Директор
1.2.	Совещание при директоре «Результаты контроля качества питания»	в соответствии с графиком контроля	Директор
1.3	Организация работы по обращению граждан по вопросам качества питания	при необходимости	Директор
1.4	Организация и проведение мониторинга:		
	– мониторинг охвата обучающихся горячим питанием	1 раз в квартал	Заведующий хозяйством
	– мониторинг наличия на сайтах общеобразовательных учреждений необходимой информации по организации горячего питания	2 раза в год (сентябрь, февраль)	Директор
	– мониторинг оценки удовлетворенности обучающихся и родителей качеством питания	каждый месяц	Директор
	– мониторинг системы мероприятий по формированию у учащихся культуры питания	1 раз в год (май)	Директор
	– мониторинг уровня подготовки и повышения квалификации кадров, участвующих в организации питания в общеобразовательных учреждениях	1 раз в год (июль)	Директор
	– мониторинг результатов родительского контроля	1 раз в квартал	Директор
	– мониторинг материально-технического оснащения школьной столовой	1 раз в год (июль-август)	Директор
1.6	Подготовка аналитического отчета о ситуации по организации качественного горячего питания в общеобразовательных учреждениях	еженедельно	Заведующий хозяйством

2	Организация школьного контроля		
2.1	<p>Плановый контроль качества питания в общеобразовательных учреждениях:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроль режима и рациона питания в общеобразовательном учреждении; – контроль выполнения нормативов по питанию, соответствия готовых блюд по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов, – контроль качества продовольственного сырья, сроков годности и условий хранения продуктов; – контроль технологии приготовления пищи; – контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) утвержденному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствия объемов порций и суммарной массы блюд меню; – контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в образовательных организациях продуктов; – контроль условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке (соответствие условий хранения, указанных на маркировке продукта); – контроль суточных проб, вкусовых качеств предлагаемых блюд; – контроль температуры блюд на линии раздачи и на столе у учащихся; – контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) общеобразовательного учреждения; – контроль правил обработки столовой и кухонной посуды, оценка состояния посуды; – контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока общеобразовательного учреждения; – контроль приема пищи учащимися образовательной организации; 	в соответствии с планом-графиком на год	Директор

	<ul style="list-style-type: none"> – контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания; – контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) образовательной организации; – контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся 		
2.2	<p>Оперативный контроль качества питания в общеобразовательных учреждениях:</p> <ul style="list-style-type: none"> – контроль режима и рациона питания в общеобразовательном учреждении; – контроль качества продовольственного сырья, сроков годности и условий хранения продуктов; – контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) утвержденному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствия объемов порций и суммарной массы блюд меню; – контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в образовательных организациях продуктов; – контроль условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке (соответствие условий хранения, указанных на маркировке продукта); – контроль суточных проб, вкусовых качеств предлагаемых блюд; – контроль температуры блюд на линии раздачи и на столе у учащихся; – контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) общеобразовательного учреждения; – контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока образовательного учреждения; – контроль приема пищи учащимися 	в соответствии с приказом Управления образования	Директор

	<p>общеобразовательной организации;</p> <p>– контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) образовательной организации;</p> <p>– контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся</p>		
2.3	<p>Участие в плановых и внеплановых проверках школьных столовых, организованных органами Роспотребнадзора, исполнительной власти, родителями учащихся, общественными организациями</p>	<p>в соответствии с планом-графиком проверок</p>	<p>Директор</p> <p>Директор</p> <p>Директор</p>