



Приложение 2

Утверждаю:

Директор школы \_\_\_\_\_

Габдрахманов Р.Р.

Приказ № 122 от 01.09.2023

### ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДОШКОЛЬНОЙ ГРУППЫ МКОУ ООШ с. Старая Тушка

№	мероприятия	срок	ответственный
1.	Проверка пищеблока к началу учебного года Соблюдение норм санитарно-гигиенического режима.	август	директор школы
2.	Контроль качества питания комиссией	1 раз в четверть	Председатель родительского комитета дошкольной группы
3.	Контроль за формированием списков на питание	1 раз в месяц	воспитатель
4.	Контроль по проверке соответствия рациона меню	ежедневно	завхоз
5.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока.	ежедневно	завхоз
6.	Контроль за соблюдением графика работы столовой	ежедневно	воспитатель
7.	Контроль за качеством сырой и готовой продукции	ежедневно	воспитатель
8.	Контроль за работой с родителями по вопросам рационального питания воспитанников	1 раз в четверть	воспитатель
9.	Контроль за ведением отчетной работы по организации питания воспитанников и доведения сведений до администрации	1 раз в неделю	воспитатель
10.	Контроль за соблюдением графика питания	ежедневно	воспитатель
11.	Контроль за соблюдением личной гигиены	ежедневно	воспитатель
12.	Контроль за организацией питания детей из	1 раз в неделю	воспитатель



	малообеспеченных семей и по медицинским показаниям		
13.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Захоз
14.	Контроль за организацией питания обучающихся из многодетных семей	1 раз в неделю	Зам по ВР
15.	Контроль за организацией питания обучающихся из социально незащищенных семей.	1 раз в неделю	воспитатель
16.	Анкетирование родителей о вкусовых качествах горячего питания .	1 раз в четверть	председатель родительского комитета дошкольной группы
17.	Контроль за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	1 раз в неделю	воспитатель
18.	Контроль за соблюдением поставок готовой продукции, срокам их хранения, использования.	1 раз в неделю	воспитатель
19.	Контроль суточной пробы	ежедневно	Воспитатель, завхоз
20.	Проверка рабочего состояния оборудования пищеблока и столовой	ежедневно	завхоз
21.	Контроль за закладкой и выходом готовой продукции	ежедневно	воспитатель
22.	Проверка температурного режима холодильников	1 раз в неделю	повар
23.	Контроль за температурой воды в моечных ваннах	1 раз в неделю	повар
24.	Проверка наличия и хранения моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в неделю	завхоз



25.	Проверка состояния вентиляции в столовой дошкольной группы	1 раз в неделю	завхоз
26.	Проверка условия хранения продуктов, товарное соседство	1 раз в неделю	воспитатель
27.	Проверка наличия санитарных книжек	август	Директор школы
28.	Проверка соответствия ежедневного меню	ежедневно	воспитатель
29.	Проверка наличия и соответствия товарных накладных.	1 раз в неделю	бухгалтер школы