Приложение 3
к приказу МБОУ «СОШ им. Я.У. Эсхаджиева
с.Толстой-Юрт»
от 01.09.26 №159-п

План-график
контроля за организацией питания обучающихся на 2026-2027 учебный год

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение. Сентябрь. Проверка готовности помещения столовой для приёма пищи к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока. Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся. Ежедневно. Проверка соблюдения графика работы столовой. Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся. Ежедневно. Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд Ответственные сотрудники за организацию питания. Ежедневно. Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Ответственные сотрудники за организацию питания 1 раз в неделю. Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом. Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся Ежедневно Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Ответственные сотрудники за организацию 1 раз в неделю Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции. Ответственные сотрудники за организацию питания. В начале каждого полугодия Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся 1 раз в неделю Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. Ответственные сотрудники за организацию питания Ежедневно. Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Ответственные сотрудники за организацию питания 1 раз в неделю. Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков. Ответственные сотрудники за организацию питания 1 раз в неделю Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарноэпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов. Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся 1 раз в месяц. Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-4-х классов по вопросам охвата учащихся горячим питанием. Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

Методическое обеспечение 1 раз в месяц. Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания. Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся. Май. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания. Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся. Постоянно. Рассматривать обращения обучающихся и/или их родителей (законных представителей) по вопросам организации и качества питания в школе. Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся. План организации работы по улучшению материально-технической базы пищеблока. Ежедневно. Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений). Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся. По мере необходимости. Эстетическое оформление зала столовой. По мере необходимости. Замена устаревшего оборудования. Директор школы. 1 раз в месяц. Проверка сохранности состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов электроэнергии, водо- и теплоснабжения). По мере необходимости. Организация на пищеблоке дезинфекционных мероприятий. Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди с обучающихся. В течение года. Проведение классных часов по темам организации правильного питания. Классные руководители 1-4 классов. 1 раз в четверть. Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе. Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.