УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ

Свердловская СОШ

\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Ю. Лысенко

**План**

**мероприятий по контролю организации питания**

**в МБОУ Свердловская СОШ**

**на 2020 – 2021 учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование мероприятий**  **по контролю** | **Сроки** | **Ответственный** |
| 1 | Ведение журнала температур­ного режима холо­дильного оборудования, журнала здоровья работников пищеблока | Каждый понедельник | **Директор**  **Лысенко Т.Ю.,** |
| 2 | Витаминизация готовых блюд |
| 3 | Сроки реализации продуктов |
| 4 | Соблюдение технологии приготовления блюд |
| 5 | Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи | Каждый вторник | **ЗД УВР**  **Степанова И.А.,** |
| 6 | Бракераж сырых и скоропортящихся продуктов |
| 7 | Наличие товаро-сопроводительных документов, подтверждающих их качество |
| 8 | Соответствие закладки продуктов меню-требованию |
| 9 | Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря | Каждую среду | **Директор**  **Лысенко Т.Ю.,** |
| 10 | Условия хранения моющих средств и дезрастворов (наличие документов подтверждающих их качество и безопасность) |
| 11 | Соблюдение поточности технологических процессов |
| 12 | Соблюдение охраны труда на пищеблоке, наличие медицинской аптечки |
| 13 | Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки | Каждый четверг | **ЗД УВР**  **Степанова И.А.,** |
| 14 | Соблюдение товар­ного соседства при хранении продуктов питания |
| 15 | Состояние посуды для приготовления и приема пищи |
| 16 | Соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу порций |
| 17 | Исправность технологического и холодильного оборудования | Каждую пятницу | **Директор**  **Лысенко Т.Ю.,** |
| 18 | Бракераж готовой продукции |
| 19 | Суточные пробы, отбор и хранение |
| 20 | Создание условий для приема пищи в соответствии с возрастом |