

Утвержден

приказом муниципального казенного
образовательного учреждения
средней общеобразовательной
школы №13

№ 244 от 18.08.2022 г.

Директор МКОУ СОШ №13

Л.А. Кабанова



**План проверки организации питания и соблюдения санитарных норм
в МКОУ СОШ №13 на 2022-2023 учебный год**

Месяц	Тема проверки	Ответственный
сентябрь	1. Соблюдение правил личной гигиены персонала. 2. Состояние и хранение спецодежды работников. 3. Состояние оборудования пищеблока. 4. Наличие аптечки.	Директор школы, заместитель директора по ВР, медсестра
октябрь	1. Закладка основных продуктов - ведение бракеражного журнала - ведение бракеражного журнала готовой продукции, оценка блюда. - контрольное взвешивание порции 2. Транспортировка, прием, хранение пищевых продуктов: - правила хранения скоропортящихся продуктов. - соблюдение товарного соседства продуктов.	Заместитель директора по ВР, медсестра, члены ОРК
ноябрь	1. Санитарное состояние пищеблока. 2. Организация здорового питания и оформление примерного меню: - составление меню. - наличие технологических карт 3. Ведение учетной документации пищеблока.	Директор школы, заместитель директора по ВР, медсестра
декабрь	1. Правила приготовления пищи, кулинарная обработка продуктов: - обработка сырых и варёных продуктов, - технология приготовления блюд, - кулинарная обработка овощей, - соблюдение правил холодной и тепловой обработки сырья. 2. Температурный режим холодильников. 3. Проверка соответствия готовой пищи.	Заместитель директора по ВР, медсестра, члены ОРК
январь	1. Приготовление пищи, качество готовых блюд и кулинарных изделий: - закладка продуктов, - соблюдение правил холодной и тепловой обработки сырья,	Директор школы, заместитель директора по ВР, медсестра

	<p>-оценка качества готовых блюд, -правильность отбора и хранения суточной пробы.</p> <p>2. Проверка качества доставки продуктов: -правильность доставки, хранение продуктов, -соблюдение установленных сроков реализации, -наличие сертификатов на поступающие продукты.</p>	
февраль	<p>1 Проверка организации питания по классам: -выполнение режима питания, -сервировка стола, -условия доставки пищи из кухни, -температура блюд, -проверка порционирования и выдача блюд детям, -взвешивание порций взятых со стола.</p> <p>2 .Организация питьевого режима.</p> <p>3 Гигиена приема пищи детей (мытьё рук перед приемом пищи).</p>	Заместитель директора по ВР, медсестра, руководитель МО классных руководителей
март	<p>1. Инструкции по соблюдению охраны труда и технике безопасности.</p> <p>2. Состояние оборудования пищеблока.</p> <p>3. Проверка санитарного состояния пищеблока: -качество уборки помещения, -правила мытья посуды, -использование и хранения моющих средств, -правила проведения генеральных уборок.</p> <p>4 .Хранение продуктов в кладовой.</p>	Директор школы, заместитель директора по ВР, медсестра, завхоз
апрель	<p>1. Состояние и хранение спецодежды работников.</p> <p>2. Наличие меню на информационном стенде для родителей.</p> <p>3. Меню раскладка.</p> <p>4. Состояние оборудования пищеблока.</p>	Заместитель директора по ВР, медсестра
май	<p>1. Проверка санитарного состояния пищеблока.</p> <p>2. Хранение сырых и готовых продуктов: -маркировка холодильного оборудования, -маркировка разделочного инвентаря, -маркировка кухонной посуды.</p> <p>3. Технология обработки яиц.</p> <p>4. Температурный режим холодильников.</p>	Директор школы, заместитель директора по ВР, медсестра, завхоз.

Заместитель директора по ВР

Рз

С.С. Редянова