

**План-график контроля по организации качественного питания
воспитанников СП ГБОУ СОШ с. Зуевка- детский сад
на 2022-2023 учебный год**

Сроки	Вид проверки	Ответственные
Сентябрь	Проверка готовности помещения столовой для приема пищи к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока.	Директор, завхоз
Ежедневно	Проверка соблюдения графика столовой	Завхоз, члены комиссии по контролю за организацией питания воспитанников
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд	Завхоз
Ежедневно	Контроль отбора и хранения суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Повар
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Завхоз, члены комиссии по контролю за организацией питания воспитанников
Ежедневно	Контроль рациона питания воспитанников СП ГБОУ СОШ с. Зуевка-детский сад Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню	Завхоз, члены комиссии по контролю за организацией питания воспитанников
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	Повар, завхоз
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю	Завхоз, члены комиссии по контролю за организацией питания воспитанников
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в	Повар, завхоз

	холодильном оборудовании	
Ежедневно	Контроль доставки 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	Завхоз
1 раз в неделю	Контроль массы 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.	Завхоз, члены комиссии по контролю за организацией питания воспитанников
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно—влажного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Завхоз, члены комиссии по контролю за организацией питания воспитанников



Л.А. Воротынцева