

«Принято»  
на заседании педсовета СОШ  
протокол № 2  
от 02.09.2024 г.

«Утверждаю»  
Директор МКОУ Черчетской СОШ  
                     Г.И.Огородникова  
приказ № 97  
от 02.09.2024г.

**Совместный план контроля администрации МКОУ Черчетской СОШ и группы родительского контроля качества питания обучающихся в школьной столовой.**

Сроки	Объект контроля	Содержание контроля	Ответственный	Вид (форма) контроля	Документация
Ежедневно	Выпускаемая готовая продукция	Качество и безопасность выпускаемой готовой продукции. Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню.	Бракеражная комиссия	Суточная проба	Журнал бракеража готовой продукции
Октябрь	Журнал учета питания учащихся	Охват питающихся учащихся, режим питания, гигиена приема пищи.	Заместитель директора по УВР Головачёва Л.С.	Проверка документации	Справка
Ноябрь	Классные руководители	Проведение просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания и повышению культуры питания.	Заместитель директора по УВР Головачёва Л.С.	Опрос	Справка
Декабрь	Меню, ассортиментный перечень. Персонал столовой. Сопроводительная документация на пищевые продукты. Санитарный журнал пищеблока. Помещение для хранения продуктов.	Рацион питания. Сбалансированность питания. Культура обслуживания учащихся. Санитарно-техническое состояние. Организация питьевого режима. Своевременность проведения лабораторных и инструментальных исследований, выполнение предписаний. Контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного	Комиссия по контролю над организацией качества питания.	Проверка документации. Инспектирование.	Акт проверки

		сырья и пищевых продуктов. Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.			
Февраль	Учащиеся и их родители (законные представители)	Организация качественного питания в столовой.	Заместитель директора по УВР Головачёва Л.С.	Опрос	Справка
Март	Меню, ассортиментный перечень. Персонал столовой. Сопроводительная документация на пищевые продукты. Санитарный журнал пищеблока. Помещение для хранения продуктов.	Рацион питания. Сбалансированность питания. Культура обслуживания учащихся. Санитарно-техническое состояние. Организация питьевого режима. Своевременность проведения лабораторных и инструментальных исследований, выполнение предписаний. Контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов. Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Комиссия по контролю над организацией качества питания.	Проверка документации. Инспектирование.	Акт проверки
Апрель	Пищеблок.	Устройство и планировка пищеблока. Соответствие плану размещения технологического оборудования. Соответствие пищеблока нормам СанПин.	Заведующий хозяйством Ганькина Т.А.	Инспектирование	Акт готовности к летней кампании.