



ПЛАН
по руководству и контролю за организацией питания школьников
в МАОУ Старской средней общеобразовательной школы
на 2024-25 учебный год

	<i>Наименование мероприятия</i>	<i>Срок исполнения</i>	<i>Ответственный</i>
1	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года. Заключение договора с питающей организацией.	август	Завхоз
2	Проверка исполнения графика дежурства классов и учителей по столовой.	1 раз в неделю	Заместитель директора по ВР
3	Контроль соответствия рациона питания меню	1 раз в неделю	Социальный педагог
4	Контроль санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Фельдшер
5	Контроль соблюдения графика работы столовой, графика питания.	Ежедневно	Завхоз
6	Контроль качества сырой и готовой продукции.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
7	Проверка и наличие санитарных книжек сотрудников пищеблока.	Август	Фельдшер
8	Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой.	Ежедневно	Кл.руководители
9	Контроль организации льготного питания обучающихся.	Ежедневно	Социальный педагог
10	Бракераж готовой продукции.	Ежедневно	Бракер. комиссия
11	Контроль витаминизации третьих блюд.	1 раз в четверть	Бракеражная комиссия
12	Соблюдение графика поставок готовой продукции, сроки их хранения и использования.	2 раза в месяц	Бракер.комиссия, Совет по питанию
13	Контроль за организацией работы с родителями по вопросам организации рационального питания детей.	На родительских собраниях	Зам. директора по ВР, классные руководители
14	Контроль за организацией просветительской работы по пропаганде здорового питания среди детей и их родителей.	Декабрь, май	Зам. директора по ВР
15	Мониторинг результативности организации питания обучающихся: - охват обучающихся горячим питанием; - уровень заболеваемости «школьными» болезнями (задержка роста, анемия, кариес, болезни желудочно-кишечного тракта); - удовлетворенность качеством питания	Ежемесячно Июнь Декабрь, май	Социальный педагог, классные руководители
16	Проверка рабочего состояния оборудования школьной столовой	1 раз в неделю	Завхоз
17	Контроль закладки и выхода готовой продукции.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
18	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.	1 раз в неделю	Социальный педагог
19	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств в столовой.	1 раз в неделю	Завхоз

Социальный педагог _____

Бычкова Т.Н.