

**График контроля  
за состоянием за организацией питания  
в МБОУ «СОШ №2 с УИОП»  
на 2021–2022 учебный год**

<i>Месяц</i>	<i>Цель контроля</i>	<i>Вопросы, подлежащие контролю</i>	<i>Итоги, ответственный</i>
1	2	3	5
Август (29-31)	1.Контроль за контингентом питающихся 2.Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производств. среды пищеблока	1.приказ по питанию 2.списки на льготное питание 3.эстетическое оформление зала	директор школы зам. директора по АХР ответственные по питанию
сентябрь (15-30)	1.Выполнение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в столовой. 2.Рацион питания учащихся 3.Условия труда сотрудников и состояние производственной среды на пищеблоке	1.анализ рациона питания (масса порций, температурный режим, наличие меню). 2.санитарные условия на пищеблоке, условия для соблюдения правил личной гигиены работниками. (инструкции режима обработки оборудования, графики генеральных уборок, графики дезобработки) 3.состояние документального обеспечения; 4. оформление информационных стендов	АКТ Зам. директора по АХР  комиссия по контролю за питанием
октябрь (15-31)	1.Выполнение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в столовой. 2.Рацион питания учащихся 3.Условия труда сотрудников и состояние производственной среды на пищеблоке	1.анализ рациона питания (масса порций, температурный режим, наличие меню). 2.санитарные условия на пищеблоке, условия для соблюдения правил личной гигиены работниками 3. состояние документального обеспечения;	АКТ Зам.директора по АХР,  комиссия по контролю за питанием
ноябрь (1-15)	1. Рацион питания учащихся 2.Условия труда сотрудников и состояние производственной среды на пищеблоке 3.соблюдение условий и сроков хранения продуктов и полуфабрикатов	1.анализ рациона питания ( масса порций, температурный режим, наличие меню). 2.санитарные условия на пищеблоке, условия для соблюдения правил личной гигиены работниками. 3.состояние документального обеспечения:	АКТ зам.директора по АХР, комиссия по контролю за питанием
декабрь ( 1-15)	1.Рацион питания учащихся.	1.анализ рациона питания ( масса порций, температурный режим, наличие меню).	АКТ зам.директора по АХР,

	2.Выполнение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в столовой	2.санитарные условия на пищеблоке, условия для соблюдения правил личной гигиены работниками, наличие витаминизации	комиссия по контролю за питанием
январь (15-30)	1.Рацион питания учащихся. 2.Выполнение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в столовой	1.анализ рациона питания ( масса порций, температурный режим, наличие меню). 2.санитарные условия на пищеблоке, условия для соблюдения правил личной гигиены работниками, наличие витаминизации	АКТ зам. директора по АХР, комиссия по контролю за питанием
февраль (1-15)	1.Рацион питания учащихся. 2.Выполнение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в столовой	1.анализ рациона питания ( масса порций, температурный режим, наличие меню). 2.санитарные условия на пищеблоке, условия для соблюдения правил личной гигиены работниками, наличие витаминизации	АКТ зам.директора по АХР, комиссия по контролю за питанием
март (15-30)	1.Рацион питания учащихся. 2.Выполнение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в столовой	1.анализ рациона питания ( масса порций, температурный режим, наличие меню). 2.санитарные условия на пищеблоке, условия для соблюдения правил личной гигиены работниками;	АКТ зам.директора по АХР, комиссия по контролю за питанием
апрель (1-15)	1. Рацион питания учащихся 2.Условия труда сотрудников и состояние производственной среды на пищеблоке 3.соблюдение условий и сроков хранения продуктов и полуфабрикатов	1.анализ рациона питания (масса порций, температурный режим, наличие меню). 2.санитарные условия на пищеблоке, условия для соблюдения правил личной гигиены работниками:	АКТ зам. директора по АХР, комиссия по контролю за питанием
май (1-15)	1.Рацион питания учащихся. 2.Выполнение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в столовой	1.анализ рациона питания (масса порций, температурный режим, наличие меню). 2.санитарные условия на пищеблоке, условия для соблюдения правил личной гигиены работниками, наличие витаминизации	АКТ зам. директора по АХР, комиссия по контролю за питанием
июнь (1-15)	1.Рацион питания учащихся летнего лагеря 2.соблюдение требований к организации здорового питания летнего лагеря 3. условия и сроки хранения продуктов и полуфабрикатов	1.анализ рациона питания (масса порций, температурный режим, наличие меню). 2.санитарные условия на пищеблоке	АКТ начальник лагеря, комиссия по контролю за питанием