

Директор МБОУ «Школа-детский сад №12»

Утверждаю
Н.Д.Новикова

приказ от 29.08.2025г. № 215 – ОД

**План мероприятий административного контроля организации питания
обучающихся, воспитанников МБОУ «Школа – детский сад № 12»
на 2025 – 2026 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственный
1	2	3	
1.	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года. Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно-гигиенического режима	Август	Зам директора по АХЧ
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Ежедневно	Зам директора по УВР
3.	Контроль соблюдения графика выдачи питания воспитанниками дошкольных групп	Ежедневно	Зам директора по АХЧ
4.	Анкетирование обучающихся о вкусовых качествах горячего питания. Заключение о качестве питания	1 раз в четверть	Зам директора по УВР
5.	Контроль суточной пробы	Ежедневно	Диспетчер по питанию
6.	Проверка рабочего состояния оборудования школьной столовой	1 раз в четверть	Зам директора по АХЧ
7.	Контроль закладки и выхода готовой продукции	Ежедневно	Диспетчер по питанию
8.	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	1 раз в четверть	диспетчер
9.	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	диспетчер
10.	Проверка освещенности	2 раза в год	Зам директора по АХЧ
11.	Проверка состояния вентиляции в школьной столовой	2 раза в год	Зам директора по АХЧ
12.	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	1 раз в месяц	Зам директора по АХЧ
13.	Проверка внешнего вида работников пищеблока	1 раз в месяц	диспетчер
14.	Проверка выработки рабочего времени работниками пищеблока	1 раз в месяц	Зам директора по АХЧ
15.	Соблюдение ТБ на пищеблоке	1 раз в месяц	Зам директора по АХЧ
16.	Организация мед. Осмотра профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц, деятельность которых связана с	1 раз в год	диспетчер

17.	Условия труда работников пищеблока: • Внешний вид • Количественный состав • Информационный стенд • Соответствие оборудования видам услуг	1 раз в месяц	диспетчер
18.	Доставка продуктов питания: • Режим доставки • Чистота автомашины	2 раза в месяц	
19.	Качество пищевых продуктов и их безопасность: • Наличие сопроводительных документов (сертификаты, накладные) • Бракераж • Маркировки • Прием, проба готовой продукции • Соблюдение сан. Правил по хранению, кулинарной обработки пищи	3 раза в неделю	Дерябина Т.С. Кудымова Т.И.
20.	Ассортимент продукции: • Рацион питания • Соответствие возрастным и физиологическим потребностям • Разнообразие меню • Соответствие перечня • Маркировки	Ежедневно	Кудымова Т.И.
21.	Поточность производственных процессов: • Приемка • Мытье продуктов • Раздача • Мытье посуды, инвентаря	2 раза в месяц	Кудымова Т.И.
22.	Хранение кондитерских изделий: • Складские помещения • Холодильные камеры	1 раз в месяц	Дерябина Т.С.
23	Работа в информационной системе «Меркурий»	В день получения продукции	Дерябина Т.С.