

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «СОШ №4» НГО
Ушакова А.В.
01 сентября 2025 г.
НГО

План-задание по проверке организации питания учащихся В МАОУ «СОШ №4»
на 2025-2026 учебный год

№ п/п	Содержание	Срок	Ответственные
1.	Распределение обязанностей членов родительского контроля по питанию. Рассмотрение плана работы членов родительского контроля по питанию. Утверждение графика контроля.	2 сентября	Шалимова И.А - ответственная за питание, члены родительского контроля
2.	Контроль за предоставлением питания обучающимся	Сентябрь, май	Шалимова И.А - ответственная за питание, Шевцова. И.В – шеф.повар, Классные руководители. Члены родительского контроля
3.	Организация и контроль за питанием обучающихся (соблюдение графиков питания, дежурства педагогических работников, культурой обслуживания)	1 раз в месяц	Шалимова И.А. - ответственная за питание, Классные руководители. Члены родительского контроля
4.	Контроль за выполнением натуральных норм и денежных норм расходов питания, охвата горячим питанием	1 раз в месяц	Администрация школы, Булипопова О.В.
5.	Контроль за проведением анкетирования обучающихся, привитием гигиенических навыков питания, культурой приема пищи, разъяснительной работы с обучающимися и их законными представителями о необходимости полноценного горячего питания	1 раз в полугодие	Члены родительского контроля, Классные руководители
6.	Контроль за наличием необходимого инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств, санитарной одежды и одноразовых перчаток.	1 раз в квартал	Булипопова О.В.
7.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	Согласно графику	Члены родительского контроля; Каурова Т.И. – зав.хоз. Классные руководители
8.	Анкетирование обучающихся, анализ информации отзывов и предложений обучающихся о качестве питания в учреждении.	1 раз в полугодие	Классные руководители, Шалимова И.А- ответственная за питание
9.	Проведение работы по привитию обучающимся гигиенических навыков питания, культуре приема пищи, навыков	В течение года	Классные руководители.

	здорового образа жизни		
10.	Проведение инструктивных совещаний с классными руководителями/воспитателями по организации питания обучающихся.	В течение года	Шалимова И.А.- ответственная за питание

В ходе проверок обращать внимание на:

1. Внешний вид сотрудников столовой, наличие масок и перчаток.
2. Чистота в кухонном и обеденном залах.
3. Вид посуды (посуда чистая, без сколов).
4. Соблюдение правил мытья посуды.
5. Как ведется бракеражный журнал.
6. Ведутся ли журналы по учёту питания.
7. Наличие контрольных блюд.
8. Соблюдение технологии приготовления блюд.
9. Завес контрольных блюд.
10. Наличие сертификатов качества ко всем поступившим продуктам.