



Сентябрь	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания
Ежемесячно	Контроль за наличием списка обучающихся на представлении бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ за счет средств муниципального бюджета	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнала бракеража готовой кулинарной продукции, журнала учета температурного режима холодильного оборудования)	Ответственные сотрудники за организацию питания
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему примерному меню	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого месяца	Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с САНПИН	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг на объекте	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 - 4 х классов по вопросам: - Охват обучающихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

*Методическое обеспечение*

1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
---------------	---	---

Постоянно	Участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Конец учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно	Рассмотрение обращений обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания услуг по организации питания в школе	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<b>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</b>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<b>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</b>		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Октябрь, май	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии