



Утверждаю

Директор МБОУ СОШ №168 с УИП ХЭЦ

Григорьева А.Н.

от «01» сентября 2026 г.

**План работы
по контролю за организацией и качеством питания**

Направление работы	Сроки	Ответственные
Проверка соблюдения графика работы пищеблока	ежедневно	Члены комиссии, повара
Проведение анкетирования среди родителей по вопросам качества и организации питания	1 раз в полугодие	Члены комиссии
Ведение журнала бракеража готовой продукции	ежедневно	Бракеражная комиссия
Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты	ежедневно	Члены комиссии
Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц	Члены комиссии
Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	ежедневно	Члены комиссии
Контроль за соблюдением питьевого режима, соответствия ежедневного меню	1 раз в месяц	Члены комиссии
Контроль рациона питания. Проверка соответствия предварительного заказа меню	1 раз в месяц	Члены комиссии
Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока	ежедневно	Мед.работник
Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов. Проверка продукции пищеблока	ежедневно	Члены комиссии
Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, к маркировке и целостности инвентаря, к обработке столовой посуды	1 раз в месяц	Члены комиссии