Утверждаю:
Директор МОУ СШ № 19
Сорокин С.Н.
«__ч__» _____ 2023 г.

График проверок родительского контроля
за организацией питания в МОУ СШ № 19
на 2023-2024 учебный год

№	Дата	Мероприятия
1.	15 сентября	1. Проверка соответствия ежедневного меню. 2. Проверка санитарного состояния буфета-раздаточной: пищеблока, обеденного зала. 3. Проверка внешнего вида работников буфета-раздаточной. 4.Проверка температуры горячих блюд, объем порций.
2.	20 октября	1. Проверка режима обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря. 2. Контроль доставки готовой продукции в МОУ. 3. Проверка внешнего вида работников буфета-раздаточной. 4.Проверка температуры горячих блюд, объем порций.
3.	17 ноября	1. Контроль доставки готовой продукции в МОУ. 2. Проверка внешнего вида работников буфета-раздаточной. 3.Проверка температуры горячих блюд, объем порций.
4.	15 декабря	1. Проверка соответствия ежедневного меню. 2. Проверка санитарного состояния буфета-раздаточной: пищеблока, обеденного зала. 3. Проверка внешнего вида работников буфета-раздаточной. 4.Проверка температуры горячих блюд, объем порций.
5.	20 января	1. Проверка соответствия ежедневного меню. 2. Проверка санитарного состояния буфета-раздаточной: пищеблока, обеденного зала. 3. Проверка внешнего вида работников буфета-раздаточной. 4.Проверка температуры горячих блюд, объем порций.
6.	18 февраля	1. Проверка соответствия ежедневного меню. 2. Проверка санитарного состояния буфета-раздаточной: пищеблока, обеденного зала. 3. Проверка внешнего вида работников буфета-раздаточной. 4.Проверка температуры горячих блюд, объем порций.
7.	18 марта	1. Проверка санитарного состояния буфета-раздаточной: пищеблока, обеденного зала. 2. Контроль доставки готовой продукции в МОУ. 3. Проверка внешнего вида работников буфета-раздаточной. 4.Проверка температуры горячих блюд, объем порций.
8.	20 апреля	1. Проверка соответствия ежедневного меню. 2. Проверка санитарного состояния буфета-раздаточной: пищеблока, обеденного зала. 3. Проверка внешнего вида работников буфета-раздаточной. 4.Проверка температуры горячих блюд, объем порций.
9.	20 Мая	1. Проверка режима обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря на конец учебного года. 2. Контроль доставки готовой продукции в МОУ. 3. Проверка внешнего вида работников буфета-раздаточной. 4.Проверка температуры горячих блюд, объем порций. 5. Комплекс мер по улучшению пищеблока и обеденного зала буфета-раздаточной.