

**ПЛАН-ГРАФИК КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
В МБОУ Иловлинской СОШ №1
на 2025-2026 учебный год.**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТА	СРОКИ
Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие медицинских книжек, опрятность, чистота одежды; Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей.	В течение года
Входной производственный контроль при закладке продуктов.	1 раз в четверть
Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	В течение года
Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным законом; Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	1 раз в четверть