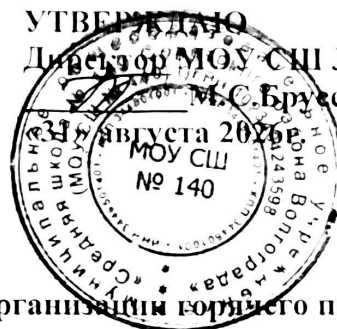


УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ СШ №140
М.С. Брусенская



График

мероприятий по контролю вопросов организации горячего питания в МОУ СШ № 140 на 2026/2027 учебный год

№п/п	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Готовность пищеблока к началу учебного года. Санитарное состояние пищеблока и наличие документации, сопровождающей скоропортящуюся и готовую продукцию	Август-сентябрь	Директор Ответственный за питание
2	Контроль качества приготовления пищи. Бракераж готовых блюд.	В течение года	Медработник Общественно-административная комиссия
3	Реализация утвержденных вариантов разнообразного меню, отсутствие/наличие повторов. Соответствие утвержденного меню одному из вариантов.	В течение года	Общественно-административная комиссия
4	Организация и проведение опросов учащихся и родителей по ассортименту и качеству отпускаемой продукции	1 раз в четверть	Ответственный за питание Общественно-административная комиссия
5	Организация горячего питания в ОО. Организация горячего питания в ГПД.	Сентябрь Январь	Ответственный за питание
6	Контроль за периодичностью лабораторных исследований готовых блюд, смывов инвентаря и оборудования	В течение года	Медработник
7	Соблюдение гигиенических требований к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	Ежемесячно	Медработник
8	Санитарное состояние, содержание производственных помещений пищеблока и выполнение требований к мытью посуды. Качество поступающей продукции.	Октябрь Март	Ответственный за питание
9	Организация контроля за прохождением медицинского осмотра работниками пищеблока	Ноябрь Февраль	Медработник
10	Соблюдение требований СанПиН к организации питания учащихся в ОО в части требований к оборудованию, инвентарю и посуде	Ноябрь	Общественно-административная комиссия