



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ «ГОРОД САРАТОВ»
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 37»
Фрунзенского района г. Саратова

410012 г. Саратов, ул. Мирный переулок, 3; тел.: (8452) 735492, (8452)735497
Факс: (8452)734372; E-mail: lyceum37@mail.ru; лицей37.рф
ОКПО 43721603, ОГРН 1026403681314, ИНН/КПП 6455026927/645501001

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «Лицей № 37»
_____ Л.С. Павлова
приказ № ___ от _____

План-график
контроля за организацией питания обучающихся
на 2024-2025 учебный год.

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Сентябрь	Проверка готовности помещения столовой для приема пищи к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока	Белоконь В.А., члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	Белоконь В.А., члены комиссии по контролю за организацией
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводителей документации на пищевые продукты и готовых блюд	Белоконь В.А.
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Члены бракеражной комиссии
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Белоконь В.А.

Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному	Члены бракеражной комиссии
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	Ответственные за организацию питания сотрудники
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю	Члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании	Белоконь В.А.
Ежедневно	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства	Белоконь В.А., члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
1 раз в неделю	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	Белоконь В.А., члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся