



«Утверждаю»

Директор школы:

Е.Л.Тюрикова

2025 г.

**План-график проверки работы школьной столовой и организации питания обучающихся в МБОУ «Красномостовская ООШ»**  
**на 2025-2026 учебный год**

| №п/п | Содержание контроля                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Дата                  | Ответственные                                  | Результат |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------|-----------|
| 1    | <p>1. Рассмотрение плана работы членов родительского комитета по организации горячего питания в школе.</p> <p>2. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды);</p> <p>3. Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготной категорий.</p> <p>4. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.</p> <p>5. Утверждение графика контроля.</p> | 15.09.-<br>19.09.2025 | Кифияк Т.В.<br>Желонкина О.В.<br>Полтаева Н.О. | Акт       |
| 2    | <p>1. Контроль соблюдения графика работы столовой и место раздачи, соответствие меню</p> <p>2. Организация и контроль за питанием обучающихся (график посещения столовой)</p> <p>3. Контроль качества и безопасности поступающих продуктов.</p> <p>4. Проверка проб готовой</p>                                                                                                                                                                                                                                                                            | 13.10-<br>17.10.2025  | Кифияк Т.В.<br>Желонкина О.В.<br>Полтаева Н.О. | Акт       |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                       |                                                |     |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------|-----|
|   | продукции членами<br>родительского комитета                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                       |                                                |     |
| 3 | <p>1. Контроль организации приема пищи обучающимися (чистота посуды, санитарное состояние обеденного зала, подсобных помещений, обслуживание).</p> <p>2. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка посуды, наличие моющих и дезинфицирующих средств, одноразовых перчаток.</p> <p>3. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд</p> <p>4. Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями</p> | 17.11.-<br>21.11.2025 | Кифияк Т.В.<br>Желонкина О.В.<br>Полтаева Н.О. | Акт |
| 4 | 1. Анкетирование обучающихся, анализ отзывов и предложений обучающихся о качестве питания в ОУ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 15.12.-<br>19.12.2025 | Кифияк Т.В.<br>Желонкина О.В.<br>Полтаева Н.О. | Акт |
| 5 | <p>1. Контроль за массой порционных блюд.</p> <p>2. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль);</p> <p>3. Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню.</p> <p>4. Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинфекционных и дератизационных работ.</p>                                                                                                                                                                                                                                                         | 19.01.-<br>23.01.2026 | Кифияк Т.В.<br>Желонкина О.В.<br>Полтаева Н.О. | Акт |
| 6 | 1. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 16.02.-<br>20.02.2026 | Кифияк Т.В.<br>Желонкина О.В.<br>Полтаева Н.О. | Акт |



|   |                                                                                                                                                                                                                                        |                      |                                                |     |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------|-----|
|   | <p>продуктов</p> <p>2.Состояние технологического оборудования, его исправности, наличие термометров.</p> <p>3. Контроль за соблюдением санитарно – эпидемиологических условий в столовой при накрытии поварами обедов и завтраков.</p> |                      |                                                |     |
| 7 | <p>1.Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)</p> <p>2.Контроль за наличием необходимого инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств, одноразовых перчаток.</p>      | 16.03-<br>20.03.2026 | Кифияк Т.В.<br>Желонкина О.В.<br>Полтаева Н.О. | Акт |
| 8 | 1.Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;                                                                                                                      | 13.04-<br>17.04.2026 | Кифияк Т.В.<br>Желонкина О.В.<br>Полтаева Н.О. | Акт |
| 9 | <p>1.Анкетирование родителей и учащихся школы «Удовлетворенность организацией питания в школьной столовой».</p> <p>2.Обсуждение проверок на общешкольных и родительских собраниях</p>                                                  | 18.05-<br>22.05.2026 | Кифияк Т.В.<br>Желонкина О.В.<br>Полтаева Н.О. | Акт |