

«Утверждаю»

и. о. директора МБОУ СОШ

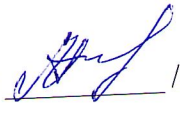
села Верхнеиткулово

Абдрахманова Н. А.

**План мероприятий по организации питания
в МБОУ СОШ села Верхнеиткулово
на 2025-2026 учебный год**

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодич ность	Исполнитель
1.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	сентябрь	Зам директора по ВР Латыпова М. А.
2.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	ежедневно	Зам директора по ВР Латыпова М. А.
3.	Контроль за соответствием мебели росту и возрасту детей, правильностью ее расстановки	сентябрь	Администрация
4.	Контроль за использованием помещений учреждения в соответствии с их назначением.	ежедневно	Зам директора по ВР Латыпова М. А.
5.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному и искусственному освещению, световому режиму помещений.	ежедневно	Зам директора по ВР Латыпова М. А.
6.	Контроль за состоянием источников водоснабжения.	ежедневно	И.о.директора школы- Абдрахманова Н. А.
7.	Контроль за соблюдением гигиенических требований к воздушно-тепловому режиму, проветриванию помещений.	ежедневно	Зам директора по ВР Латыпова М. А.
8.	Контроль за содержанием земельного участка, состоянием оборудования, выгребных ям, вывозом мусора	ежедневно	завхоз – Арсланбаева А. А.
9.	Контроль качества текущей дезинфекции в пищеблоке.	по плану ЦГСЭН	
10.	Проверка качества поступающей на реализацию продукции - документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортировки, хранения и реализации.	ежедневно	завхоз – Арсланбаева А. А.
11.	Проверка температуры воздуха внутри холодильных камер, другого холодильного оборудования.	ежедневно	завхоз – Арсланбаева А. А.
12.	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов.	2 раза в месяц	Зам директора по ВР Латыпова М. А.
13.	Контроль за ведением медицинской документации по контролю за организацией питания.	ежедневно	Зам директора по ВР Латыпова М. А.
14.	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования внутри производственных цехов, мытьем посуды и оборудования.	ежедневно	завхоз – Арсланбаева А. А.
15.	Контроль за использованием производственных цехов столовой в соответствии с их назначением.	ежедневно	Зам директора по ВР Латыпова М. А.

16.	Контроль за приобретением моющих средств и уборочного инвентаря.		завхоз – Арсланбаева А. А.
17.	Исследование готовых блюд по физико-химическим и микробиологическим показателям	по плану ЦГСЭН	
18.	Отбор суточной пробы в пищеблоке. Контроль за ее хранением.	ежедневно	Повар – Габбасова А. С.
19.	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	ежедневно перед раздачей пищи	Бракеражная комиссия
20.	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания.	ежедневно	Повар – Габбасова А. С.
21.	Контроль за организацией питьевого режима	ежедневно	Зам директора по ВР Латыпова М. А.
22.	Контроль за обеспечением дезинфекционными средствами в достаточном количестве	ежедневно	завхоз – Арсланбаева А. А.

Составила зам директора по ВР  /Латыпова М. А./