

**План-график контроля организации и качества питания обучающихся на 2023-2024  
учебный год**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Дата проведения</b>	<b>Ответственные</b>
1.	Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж)	Ежедневно	Члены комиссии в соответствии с графиком посещения
2.	Контроль соответствия реализуемых блюд утвержденному меню	Ежедневно	Члены комиссии в соответствии с графиком посещения
3.	Контроль санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Ежедневно	Члены комиссии в соответствии с графиком посещения
4.	Контроль условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Ежедневно	Члены комиссии в соответствии с графиком посещения
5.	Контроль наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Ежедневно	Члены комиссии в соответствии с графиком посещения
6.	Контроль объёма и вида пищевых отходов после приема пищи обучающимися	Ежедневно	Члены комиссии в соответствии с графиком посещения
7.	Контроль наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	Ежедневно	Члены комиссии в соответствии с графиком посещения
8.	Контроль за удовлетворенность ассортиментом и качество потребляемых блюд (в форме анкетирования обучающихся и родителей/законных представителей)	Ежедневно	Члены комиссии в соответствии с графиком посещения
9.	Контроль качества информирования родителей и детей о здоровом питании	Ежедневно	Члены комиссии в соответствии с графиком посещения
10.	Контроль качества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных норм в школьной столовой	Ежедневно	Члены комиссии в соответствии с графиком посещения