

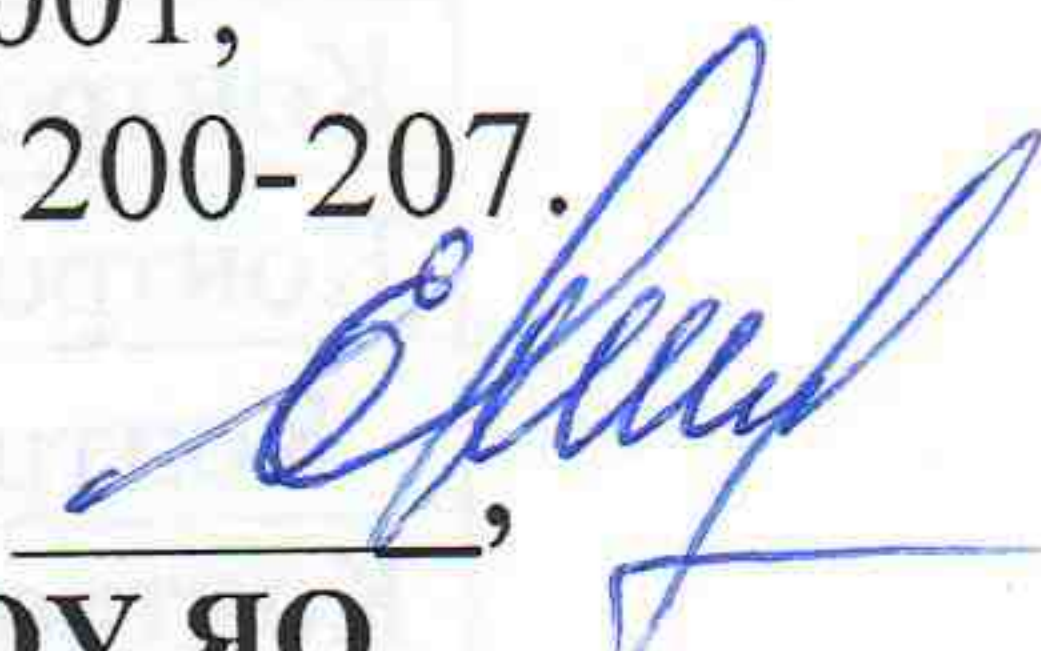
Российская Федерация
 Департамент образования Ярославской области
 государственное общеобразовательное учреждение Ярославской области
 «Рыбинская школа-интернат № 1»

152 916, Ярославская обл., г. Рыбинск, ул. Инженерная, дом 21.

ИНН 7610041674/КПП 761001001,

телефон (4855) 200-207. факс (4855) 200-207.



Утверждаю: 
 Директор ГОУ ЯО
 «Рыбинская школа-интернат № 1»
 Е.А. Вубкевич.
 *01.09.2022 г.

План – график работы (контроля) на 2022-2023 учебный год

Месяц года	Мероприятие контроля
Сентябрь	Готовность школьной столовой к организации питания обучающихся
	Готовность пищеблока к приготовлению пищи для питания обучающихся
	Наличие разработанного циклического меню
	Наличие договоров на поставку продуктов питания
	Условия хранения поставленной продукции.
	Соблюдение санитарного состояния пищеблока
	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню
	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока
Октябрь	Контроль за рационом питания обучающихся
	Соблюдением сроков прохождения мед. осмотров работниками школьной столовой, пищеблока.
	Контроль качества готовых блюд
	Контроль за отходами, после приема пищи обучающимися
	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приемом пищи
	Контроль за организацией питьевого режима в школе.
	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов.
Ноябрь	контроль за рационом питания учащихся
	Контроль наличия ежедневного меню
	Контроль качества и выхода готовых блюд
	Контроль разнообразия циклического меню
	Контроль за организацией питьевого режима
	Контроль за температурным режимом в школьной столовой
Декабрь	Контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов;
	Контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния 10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых

	блюд и т.п.;
	контроль правильности кулинарной обработки;
	Контроль ведения журналов на пищеблоке
	Контроль за отходами после приема пищи обучающимися (воспитанниками)
	Контроль витаминизации третьих блюд
	Контроль за рационом питания обучающихся (воспитанников)
	Контроль за наличием йодированной соли;
	Контроль качества поставляемой продукции (рыба, мясо, овощи, фрукты)
	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов.
Январь	Контроль заключения договоров: - закупки продуктов питания - закупки питьевой воды - вывоз ТБО - на поставку дезинфицирующих средств и т.д
	Контроль за гигиеной питания учащимися.
	Контроль за контингентом питающихся
	Контроль правильности кулинарной обработки
Февраль	Контроль качества готовых блюд
	Отправка в технологическую пищевую лабораторию готовых блюд на органолептические свойства, калорийность и санитарно-гигиенические исследования
	Контроль за продуктами, поступающими на пищеблок: наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, сроки годности
Март	Контроль витаминизации третьих блюд
	Контроль за рационом питания учащихся;
	Контроль за условиями и сроками хранения продуктов на складе
	Контроль за прохождением профессионального гигиенического обучения работниками пищеблока
	Контроль за организацией питьевого режима
Апрель	Контроль генеральной уборки пищеблока
	Организация производственного контроля на пищеблоке силами Центра гигиены и эпидемиологии г. Рыбинска
	Контроль ведения документации на пищеблоке
	Контроль качества и выхода готовых блюд
Май	Контроль использования йодированной соли в приготовлении блюд
	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, соблюдением сроков прохождения медосмотров работниками кухни
	Условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции, бракераж скоропортящихся продуктов
	Контроль за температурным режимом холодильных установок
	Контроль за санитарным состоянием столовой, правилами мытья столовой посуды