

**План
производственного контроля работы школьной столовой
на 2023-2024 учебный год**

Утверждаю/
директор: Леснянская Л. А. 

Объекты контроля и их контролируемые параметры	Точки контроля	Дата проверки	Методика (технология контроля)	Ответственные лица	Формы учетно-отчетной документации
1	2	3	4	5	6
Контроль рациона школьного питания (контроль за ассортиментом и технологиями блюд и кулинарных изделий, включенных в рационы питания школьников различных возрастных групп, пищевая и энергетическая ценность рациона и т.п.)	Меню школьной столовой	1 раз в месяц	соответствие <i>блюд</i> утвержденному меню	комиссия по питанию	Справка
Контроль сроков годности и условий хранения продуктов, Остаток продуктов	Холодильник и, склад	1 раз в месяц	Осмотр, анализ соответствия хранения	Комиссия по питанию	Справка, Акт, в случае нарушения
Контроль за приемом пищи	Обеденный зал	1 раз в месяц	Визуальный, анализ пищевых отходов,	комиссия по питанию	Справка, Акт, в случае нарушения
Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной	1.Контингент обучающихся 2. Режим питания. 3.Гигиена приема пищи.	ежедневно	Анализ анкет обучающихся. Анализ Списков на питание	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,	Справка, Акт, в случае нарушения

С 01.09.2021 года столовая находится на аутсорсинге. Обслуживает ООО «Строй-стандарт». Генеральный директор Вадим Владимирович Рычков

Питание остальных категорий обучающихся осуществляется за счёт родительских средств

**График питания в столовой
2023-2024 уч. год**

Перемена	Время	Классы
1 смена		
1	9-40 - 9-50	4б,4в-
2	10-30 - 10-45	1а, 1б
3	11-25 - 11-40	5а,5б, 6а, 6б, 7а, 7б,8а,8б
4	12-20 - 12-30	9а, 9б, 10, 11
2 смена		
1	14-45 – 15-00	2а,2б, 3а
2	15-40 – 15-55	3б,3в, 4а