Приложение № 1к
приказу № 059-08/116-01-37/4-182
от 05.09.2022

План-график
общественного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность	Форма контроля	Результат
1	Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню	1 раз в четверть	Анализ 10-ти дневного меню, наблюдение	Акт
2	Процесс накрывания и приёма пищи обучающимися	1 раз в четверть	Наблюдение	
3	Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	1 раз в четверть	Наблюдение	Акт
4	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	1 раз в четверть	Наблюдение	Акт
5	Санитарное техническое содержание обеденного зала	1 раз в четверть	Наблюдение	Акт
6	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	1 раз в четверть	Проверка документации	Акт
7	Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками	1 раз в четверть	Наблюдение	Акт
8	Соблюдение графика режима питания	1 раз в четверть	Наблюдение	Акт
9	Качество мытья посуды	1 раз в четверть	Наблюдение, опрос	Акт при нарушении
10	Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря	1 раз в четверть	Визуальный контроль	Акт при нарушении
11	Соблюдение графика генеральных уборок столовой	1 раз в четверть	Наблюдение	Акт