

**План-задание
проверки по организации горячего питания
в МБОУ СОШ №1 с.Грабово**

№	Перечень вопросов	Примечания			
1.	Приказ об организации горячего питания (издается ежегодно).	реквизиты			
		Приказ № 143/01-05 от 31.08.2016г.			
2.	Количество учащихся получающих горячее питание:	1-4 класс	5-9 класс	10-11 класс	всего
	2.1. Всего (% ,чел.)	175/95%	159/93%	27/100 %	361/94%
	2.2. Завтрак (% ,чел.)	94/51%			94/24,2%
	2.3. Обед (% ,чел.)	81/44%	159/93 %	18/66%	258/67,5 %
	2.4. Завтрак и обед (% ,чел.)			9/34%	9/2,3%
	2.5. Стоимость завтрака.	От 20р.- 30р.	От 20р.- 30р.	От 20р.- 30р.	
	2.6.Стоимость обеда.	От 30р.- 45р.	От 30р.- 45р.	От 30р.- 45р.	
3.	Количество учащихся получающих горячее питание в субботу:	1-4 класс	5-9 класс	10-11 класс	всего
	3.1. Всего (% ,чел.)	-	159	27	186/94%
	3.2. Завтрак (% ,чел.)	-			
	3.3. Обед (% ,чел.)	-			
	3.4. Завтрак и обед (% ,чел.)	-			
	3.5. Стоимость завтрака.	-	От 20р.- 30р.	От 20р.- 30р.	
	3.6.Стоимость обеда.	-			
4.	Количество детей получающих полдник (дети посещающие ГПД).	1-4 класс	5-9 класс	10-11 класс	всего
		-	-	-	-
5.	Приказ о предоставлении обучающемуся льготного питания.	реквизиты			
		Приказ №160.1/01-05 от 30.09.2016г. Приказ 163/01-05 от 11.10.2016г.			
6.	Количество учащихся	1-4	5-9	10-11	всего

	получающих дотацию на питание.	класс	класс	класс	9
		4	5	-	
	4.1.Пакет документов на каждого льготника: -заявление; -акт обследования; -копия паспорта родителя; -копия свидетельства о рождении ребенка; -справка о составе семьи; -справка о доходах.	+	+		
7.	Должностные инструкции участников процесса организации питания, с отражением в них соответствующих функций.	реквизиты			
		Приказ №143.2 от 31.08.2016г.			
8.	План учебно-воспитательной работы, с отражением в нем работы по эффективной организации школьного питания.	Приказ №121/01-05 от 31.08.2016г.			
9.	Справки, акты о проводимом контроле.	реквизиты			
		Протокол лабораторных исследований №1.13884-1.13892 от 21.09.2016г.			
10.	График дежурства по столовой.	имеется			
11.	Перспективное меню по сезонам и возрастам (всего 4 меню), утвержденное службой Роспотребнадзора по Пензенской области.	имеется			
12.	Согласованное меню на период не менее двух недель, а также меню-раскладка содержащее количественные данные о рецептуре блюд.	имеется			
13.	Журнал бракеража готовой продукции (с ежедневными отметками 3 членов бракеражной комиссии органолептических свойств приготовленных блюд и разрешением к раздаче).	имеется			
14.	Журнал бракеража сырой продукции (с указанием даты получения скоропортящихся продуктов и конечной датой их	имеется			

	реализации).	
15.	Журнал здоровья (заполняется ответственным за питание или медицинским работником ежедневно до начала работы работников пищеблока).	имеется
16.	Журнал С-витаминизации (заполняется по мере дачи витамина С в напитки или салаты)	имеется
17.	Журнал температурного режима холодильного оборудования (заполняется ежедневно).	имеется
18.	Технологические карты блюд (на каждое блюдо из перспективного меню должна быть карта; необходима классификация по виду блюд).	имеется
19.	Журнал чрезвычайных ситуаций (выхода из строя оборудования, коммуникаций и т.д.).	имеется
20.	Сертификаты качества на все виды поставляемой продукции (на молоко от частника и мясо справка из ветеринарной службы)	имеется
21.	Договоры с поставщиками (разбивка по лотам)	реквизиты 1. Договор б/н от 01.09.2016г. Хлебзавод 2. Договор №1 от 02.09.2016г. «Хорошее дело» (Мясная продукция, куры) 3. Договор №60 от 01.09.2016 «Мир продуктов» (крупы, бакалея, рыба) 4. Договор №70 от 01.09.2016г. «Партнер» (овоци) 5. Договор б/н от 01.09.2016г. «Молком» (молочная продукция) 6. Договор №5 от 23.09.2016г. «И.П. Долومانов» (говядина)
22.	Договор о производственном контроле с санитарной службой.	реквизиты Приказ №22/01-05 от 12.01.2016г.
23.	Журнал учета денежных средств родительской платы за питание.	имеется

24.	Журнал учета питания льготной категории учащихся.	имеется
25.	Информация на сайт об организации горячего питания.	размещена
26.	Наличие маркировки инвентаря.	имеется
27.	Наличие посуды на пищеблоке. Ее состояние.	имеется
28.	Наличие дез.средств. Условия хранения. Наличие инструкций по эксплуатации дез.средств.	имеется
29.	Наличие уборочного инвентаря. Условия хранения.	имеется
30.	Наличие спец.одежды. Условия хранения.	имеется
31.	Соблюдение поточности на пищеблоке.	соблюдается
32.	Суточная проба	имеется
33.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфет в соответствии с рекомендуемым ассортиментом дополнительного питания, утвержденным руководителем школы и согласованным с Роспотребнадзором.	-

10.10.2016г.

Директор МБОУ СОШ №1 с.Грабово

Н.В. Ломакина