



РЕСПУБЛИКА КРЫМ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МЕДВЕДЕВСКАЯ ШКОЛА» ДЖАНКОЙСКОГО РАЙОНА

296121, Российская Федерация, Джанкойский район, с.Медведевка, ул.Ленина,8
e-mail: school_djankoysiy-rayon14@crimeaedu.ru

ПРИКАЗ

от 09.01.2025 г.

с. Медведевка

№ 10

*Об организации питания в МОУ «Медведевская школа»
во втором полугодии 2024-2025 учебного года*

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 06.10.2013 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», Законом Республики Крым от 21.08.2014 года № 54-ЗРК «Об основах местного самоуправления в Республике Крым», постановлением Правительства Российской Федерации от 14.02.2017 № 181 «О Единой государственной информационной системе социального обеспечения», постановлением от 27.10.2020 года № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1./2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций», постановлениями администрации Джанкойского района от 27.12.2023 № 1132 «Об организации питания в образовательных учреждениях муниципального образования Джанкойский район Республики Крым», приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 №798 «Региональный стандарт оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных

общеобразовательных организациях Республики Крым», приказа управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района от 27.12.2024 г. № 519/01-03 «Об организации питания в общеобразовательных и дошкольных учреждениях Джанкойского района на 2025 учебный год», с целью организации и обеспечения питания обучающихся МОУ «Медведевская школа»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Разработать План работы по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МОУ «Медведевская школа» во 2 полугодии 2024-2025 учебного года согласно Плана управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района (приложение № 1).
2. Организовать питание в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».
3. Обеспечить выполнения постановление от 27.10.2020 года № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
4. Обеспечить выполнения приказа Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 18.05.2022 №798 «Региональный стандарт оказания услуг по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым».
5. Обеспечить выполнение вышеуказанных нормативных документов.
6. Ответственному за организацию питания во 2-м полугодии 2024-2025 учебного года назначить заместителя директора по ВР Подковырову Е.Л.
7. Ответственному за организацию питания Подковыровой Е.Л.:
 - 7.1. Организовать работу по 100 % охвату детей горячим питанием обучающихся в МОУ «Медведевская школа».
 - 7.2. Обеспечить питание за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) обучающихся завтрак, обед, полдник.
 - 7.3. Обеспечить одноразовым бесплатным горячим питанием (завтрак) обучающихся 1-4 классов и 5-11 классов общеобразовательных учреждений из расчета 60 рублей на одного учащегося следующие категории обучающихся МОУ «Медведевская школа»:
 - а) дети-сироты;
 - б) дети, оставшиеся без попечения родителей;

в) дети-инвалиды;

г) обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, посещающие образовательное учреждение;

д) обучающиеся из малоимущих семей (на основании документа, подтверждающего статус малоимущей семьи, выданного уполномоченным органом по месту регистрации родителей (законных представителей) обучающихся;

е) обучающиеся специальных (коррекционных) и инклюзивных классов;

ж) обучающиеся из многодетных семей (на основании документа, подтверждающего статус многодетной семьи установленного образца, выданного исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере образования и науки);

з) детей из семей участников специальной военной операции в Украине в составе вооруженных сил Российской Федерации, либо погибших в результате участия в специальной военной операции в Украине.

7.4. Обеспечить одноразовым бесплатным горячим питанием (обед) обучающихся 1-4 классов из расчета 78,05 рублей на одного учащегося.

7.5. Обеспечить бесплатным горячим питанием (обед), на сумму 78,05 рублей на одного обучающегося, следующие категории обучающихся 5-11 классов:

а) дети-сироты;

б) дети, оставшиеся без попечения родителей;

в) дети-инвалиды;

г) обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, посещающие образовательное учреждение;

д) обучающиеся из малоимущих семей (на основании документа, подтверждающего статус малоимущей семьи, выданного уполномоченным органом по месту регистрации родителей (законных представителей) обучающихся;

е) обучающиеся специальных (коррекционных) и инклюзивных классов;

ж) обучающиеся из многодетных семей (на основании документа, подтверждающего статус многодетной семьи установленного образца, выданного

исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере образования и науки);

з) детей из семей участников специальной военной операции в Украине в составе вооруженных сил Российской Федерации, либо погибших в результате участия в специальной военной операции в Украине.

7.5.1. Обучающиеся 5-11 классов из многодетных семей (на основании документа, подтверждающего статус многодетной семьи установленного образца, выданного исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере образования и науки);

7.6. Обеспечить выплату денежной компенсации взамен бесплатного льготного горячего питания за счет средств бюджета муниципального образования Джанкойский район Республики Крым, размер которой определяется исходя из денежной нормы (завтрак и обед) 138,5 руб. в день на одного ребенка взамен льготного питания получают:

- Дети-инвалиды, инвалиды, дети с ограниченными возможностями здоровья в общеобразовательных учреждениях, обучающиеся в 1-11 классах муниципальных образовательных учреждений и получающих образование на дому на основании медицинских показаний;

- Дети-инвалиды, обучающиеся в 1-11 классах муниципальных образовательных учреждений, не имеющие возможность получать горячее питание в учреждении по медицинским показаниям.

7.7. Создать 2 комиссии:

1. Приказ о бракеражной комиссии по готовой пищевой продукции (ежедневный контроль);
2. Приказ о создании комиссии по приему продовольственного сырья (по поступлению товара).

7.8. Проводить организацию питания ежедневно в соответствии с календарным учебным графиком. В условиях чрезвычайной ситуации (перебои в водоснабжении и электроэнергии, в случаях отсутствия автоматических резервных источников питания) горячее питание заменяется сухим пайком.

7.9. Обеспечить контроль за наличием документов на поступающие в Учреждение продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-

санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов).

7.10. Создать условия для организации и приема пищи обучающихся в МОУ «Медведевская школа».

7.11. Обеспечить соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 года № 32 по ведению учетной документации на пищеблоке, санитарного состояния пищеблока.

7.12. Осуществлять постоянный контроль за выполнением натуральных норм питания обучающихся.

7.13. В случае нарушения безопасных условий организации питания, которые ставят под угрозу здоровье детей, своевременно информировать управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района.

7.14. Проводить ежемесячно анализ натуральных норм питания обучающихся и воспитанников.

7.15. Предоставлять ежемесячно до 05 числа следующего за отчетным месяцем анализ натуральных норм питания обучающихся СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и мониторинг организации питания в образовательном учреждении инженеру-технологу МКУ «Центр по обеспечению деятельности образовательных учреждений и учреждений культуры» управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района (Аблаев Д.Н.) (приложение № 1, 2, 3, 4, 5).

7.16. Обеспечить наличием и ведением журналов: бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, гигиенический журнал (сотрудники), ведомость контроля за рационом питания и проч.

7.17. Предоставить приказы на организацию питания по состоянию на 09.01.2025г., а также списки учащихся 1-4 классов и льготной категории учащихся школы в срок до 15.01.2025 г. Отчет по организации питания учащихся 1-4 классов и льготной категории предоставлять до 02 числа месяца следующего за отчетным. При изменении списочного состава учащихся к отчету по организации питания предоставить приказ о внесении изменений в приложение с новым списком учащихся. Отчет предоставляется в печатном виде. Исправления, лишние строки и столбцы не допускаются (форма прилагается №7).

8. Заведующему хозяйством школы Примак Т.Н.:

8.1. Обеспечить контроль за проведением мытья столовой посуды в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах, или при мытье ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами, либо использование для питания и питьевого режима одноразовой посуды. Обращаем внимание, что на все моющие и дезинфицирующие средства, одноразовую посуду должны быть документы, удостоверяющие их качество безопасность.

8.2. Обеспечить Учреждение приборами для измерения температуры и влажности воздуха, соответствие условий хранения и товарного соседства продуктов санитарным нормам; термощупами – специальными кулинарными термометрами для измерения температуры блюд.

9. Утвердить двухнедельное меню.

10. Кладовщику Сибиряковой Е.В.

10.1. Скорректировать меню согласно ценам, указанным в заключенных контрактах.

В зависимости от предпочтений каждого Учреждения возможно внесение изменений в примерное десятидневное меню с учетом накопительной ведомости, которая облегчит замену продуктов и блюд.

При формировании технологической карты необходимо учитывать год издания сборника рецептов, поскольку может меняться нумерация блюд (например, молоко кипяченое в сборнике 2012 года издания № 400, в сборнике 2015-го – № 419 и т.д.).

В меню приводится средний расчет рациона питания, фактической калорийности и процента от суточной нормы в соответствии с приемом пищи. Калькуляция одного дня может меняться в зависимости от стоимости продуктов, поступающих в образовательные учреждения по договору (контракту) на поставку продуктов питания.

Пересматривать 10-дневные перспективные циклические меню, проводить их корректировку в соответствии с конструктивными пожеланиями участников образовательного процесса и результатами мониторинга.

При корректировке меню для школьников, воспитанников учитывать разнообразие блюд в течение дня и всей недели, их биологическую ценность, возможность сочетания, массу и объем.

10.2. Аналитический учет продуктов питания ведет бухгалтерия в оборотных ведомостях по наименованиям и количеству. Записи в оборотных ведомостях производятся на основании накопительных ведомостей и других документов по приходу и расходу продуктов питания.

10.3. Списание продуктов питания проводится по отчетам, составленным на основании меню-требований на выдачу продуктов питания. Форма меню-требования (код формы

0504202) утверждена Приказом Министерством финансов Российской Федерации от 15.12.2010 №173н. В меню-требовании проставляется общее количество питающихся за день, плановая стоимость одного дня и фактическая стоимость питания в день. Меню-требование составляется ежедневно в соответствии с нормами расхода продуктов питания на каждое блюдо, которые определены технологическими картами на эти блюда.

Сведения из меню-требования после проверки заносятся в ежемесячную Накопительную ведомость по расходу продуктов питания (форма 0504038).

10.4. Ежемесячно предоставлять в материальный отдел по питанию централизованной бухгалтерии МКУ «Центра по обеспечению деятельности образовательных учреждений и учреждений культуры» управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района, до 5 числа месяца следующего за отчетным:

- накопительные ведомости по расходу продуктов питания и ежедневное меню;
- расходные накладные на оплату и учет продуктов питания предоставлять в течение 3-х рабочих дней после поступления продуктов.

10.5. Документы на списание продуктов питания сдаются в бухгалтерию ежемесячно. С целью контроля сохранности продуктов питания школа проводит не менее одного раза в квартал инвентаризацию продуктов в столовой и на пищеблоке. Сверка результатов инвентаризации продуктов питания производится по количеству, цене, сумме по каждому наименованию в соответствии с действующими рекомендациями по организации и проведению инвентаризаций. Решение по проведению инвентаризаций принимает комиссия.

11. Работникам столовой Лочман С.И., Андрейчук О.И.:

11.1. Эффективно распоряжаться закрепленным за ними имуществом: технологическим оборудованием, инвентарем, мебелью, поддерживать порядок и создавать уют в помещении.

11.2. Использовать дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.

11.3. Провести генеральные уборки на пищеблоках образовательных организаций с применением дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

12. Классным руководителям 1- 10 классов: Мосийчук Н.В., Асецкой О.Г., Тамаловой О.С., Мироновой Е.Н., Куртсайт З.Р., Садыковой М.Э., Муединовой Э.Р., Ткаченко А.В., Вьюн М.Е., Джапарову Р.Р.

12.1. Ежедневно вести учет посещения столовой учащимися школы (вести контроль учета питающихся детей в системе «Цифровая среда. Образование»). Ежемесячно передавать в бухгалтерию таблицу учета питания.

13. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора

С.Э.Усеинова

С приказом ознакомлены:	Н.В.Мосийчук	Р.Р.Джапаров
	О.Г.Асецкая	Е.Л.Подковырова
	О.С.Тамалова	Т.Н.Примак
	Е.Н.Миронова	Е.В.Сибирякова
	З.Р.Куртсаит	С.И.Лочман
	М.Э.Садыкова	О.И.Андрейчук
	Э.Р.Муединова	И.В.Внукова
	А.В.Ткаченко	
	М.Е.Вьюн	

Приложение 1

План работы
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
в МОУ «Медведевская школа»

№	Мероприятия	Срок	Ответственный	Выполнение № документа Дата
Организационно - методические мероприятия				
1	Проведение совещания с классными руководителями (воспитателями) по вопросу горячего питания	Январь	Директор, ответственные за организацию питания.	
2	Создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.	Январь	Директор	
3	Создание бракеражной комиссии по контролю продукции, поступающей в столовую	Январь	Директор	
4	Совещание при директоре школы (заведующей) «Организация питания обучающихся в соответствии с СанПин....»	Январь	Директор	
6	Семинар для классных руководителей и воспитателей «Планирование работы по формированию культуры питания»	Январь	Ответственные за организацию питания.	
7	Совещание при руководителе «Совершенствование организации питания учащихся как фактор сохранения и укрепления здоровья детей и подростков»	Январь	Ответственные за организацию питания.	
8	Совещание по вопросам организации и улучшения питания:	По графику	Директор	
	1.О качестве готовой продукции			

	2.О санитарном состоянии пищеблока			
	3.Об организации приема пищи			
	4.О соблюдении графика работы столовой			
9	Проведение семинара « Питание: стратегия развития в современных условиях»	Январь	Ответственные за организацию питания.	
10	Подведение итогов контроля организации питания на заседаниях административного совета и совещаниях при руководителе	еженедельно	Ответственные за организацию питания.	
Административная работа.				
1	Издание приказов в образовательном учреждении:			
	Об организации горячего питания обучающихся на год	Январь	Директор	
	О назначении ответственного за горячее питание обучающихся		Директор	
	Об усилении мер безопасности на пищеблоке		Директор	
	Об административном и общественном контроле качества пищевой продукции		Директор	
	О создании бракеражной комиссии: 1 по готовой продукции; 2 по поступлению продовольственного сырья.		Директор	
	Об организации питания педагогических работников.		Директор	
2	Разработать и утвердить формы заявлений о предоставлении питания на льготной основе	Январь	Ответственные за организацию питания.	
3	Утвердить режим работы столовой на год	Январь	Директор	

4	Подготовить документацию по организации питания:	Январь	Ответственные за организацию питания.	
	План мероприятий по дератизации дезинфекции столовой		Заведующий хозяйственной частью	
	График генеральных уборок пищеблока			
	График текущего ремонта пищеблока			
	Журнал регистрации аварийных ситуаций			
	Журнал ежедневного мониторинга охвата обучающихся горячим питанием			
5	Подготовка списка обучающихся, имеющих право на льготное питание (по предоставлению подтверждающих документов)	Январь	Ответственные за организацию питания.	
6	Оформить уголок потребителя, разместить в нем:	Январь	Ответственные за организацию питания.	
	Приказ « Об организации горячего питания обучающихся»			
	Список обслуживающего персонала пищеблока			
	Режим работы пищеблока			
	График посещения столовой школьниками разных классов			
	Циклическое меню			
	График дежурства по столовой педагогов и обучающихся			
	Книгу отзывов и предложений			
7	Разместить на сайте	Январь	Учитель информатики	
	Нормативно- правовые и законодательные акты РФ, субъекта РФ, муниципального образования, регулирующие питание	Январь		

	Режим работы столовой на учебный год			
8	Утвердить график дежурства учителей и учащихся в школьной столовой	Январь	Директор	
9	Оформить информационный стенд для родителей (законных представителей) обучающихся «Здоровое питание»		Директор	
10	Провести мониторинг охвата обучающихся горячим питанием	еженедельно	Директор	
11	Организовать консультации для классных руководителей: «Культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья»	В течение года	Ответственные за организацию питания.	
12	Анкетирование обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания:	По графику	Директор	
	«Питание: качество и разнообразие Рациона»; «За что скажем поварам спасибо»; «Ваши предложения по развитию питания»			
Работа с родителями (законными представителями)				
1	Провести классные родительские собрания по теме: «Совместная работа семьи и школы по формированию у школьников культуры здорового образа жизни. Организация питания школьников»;	По плану работы классных руководителей ей	Директор	

	«Профилактика желудочно-кишечных, инфекционных и простудных заболеваний у детей»; «Питание и его здоровье»; «Основные правила оздоровительного питания»; «Роль питания в поддержании умственной и физической работоспособности у обучающихся»; «Здоровое питание- залог здоровья»; «Как правильно составить рацион питания ребенка »; «Питание, воспитание, образование»			
2	Круглые столы с родителями (законными представителями) обучающихся. Темы: «Здоровое питание и распорядок дня»; «Воспитание здоровых пищевых привычек»;	Январь	Ответственные за организацию питания.	
3	Организация посещения столовой родительским активом для дегустации пищи	В течение учебного года	Директор	
4	Круглый стол с педагогическими, медицинскими работниками «Рациональное питание и здоровье»	Январь	Директор	
5	Конкурс методических разработок классных часов, посвященных питанию	Январь	ЗДВР	
6	Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	1 раз в квартал	Ответственные за организацию питания.	
7	Школа гигиенических знаний для родителей	1 раз в квартал	Ответственные за организацию питания.	
8	День открытых дверей для родителей	1 раз в	Директор	

	и жителей поселка	полугодие		
9	Презентация витаминного стола в рамках проведения дня открытых дверей для родителей и жителей поселка	Февраль-май	Ответственные за организацию питания.	
10	Разработать рекомендации по воспитанию культуры питания. Пропаганде здорового образа жизни для родителей (законных представителей) обучающихся	Январь	Ответственные за организацию питания.	
Организация работы по улучшению материально- технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей (законных представителей)				
1	Организовать и своевременно провести подготовку школьной столовой к новому учебному году в соответствии с требованиями действующего законодательства, санитарным правилам и нормам	Январь	Заведующий хозяйственной частью	
2	Продолжить оснащение столовой техническим, холодильным оборудованием, инвентарем для пищеблока с учетом энергосберегающего режима	Январь	Заведующий хозяйственной частью	
3	Провести ремонтные и наладочные работы для подключения нового оборудования столовой	Январь	Заведующий хозяйственной частью	
4	Провести косметический ремонт обеденного зала	Январь	Заведующий хозяйственной частью	
5	Подготовить проект эстетического оформления обеденного зала столовой	Январь	Директор	
6	Разработать 10 дневные примерные перспективные циклические меню, проводить их корректировку в	В течение учебного года	Ответственные за организацию питания.	

	соответствии с конструктивными пожеланиями участников образовательного процесса и результатами мониторинга При составлении меню для школьников учитывать разнообразие блюд в течение дня и всей недели, их биологическую ценность, возможность сочетания, массу и объем		Ответственные за организацию питания.	
	Обеспечить контроль организации питания обучающихся в школьной столовой	еженедельно	Ответственные за организацию питания.	
	Освещать в средствах массовой информации питания, организацию рационального и сбалансированного питания	постоянно	Ответственные за организацию питания.	
Общественный контроль организации и качества школьного питания				
1	Осуществлять контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из малообеспеченных семей	август	Ответственные за организацию питания.	
2	Проводить контроль санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских помещений столовой	По графику	Директор, заведующий хозяйственной частью, ответственные за организацию питания.	
3	Проводить проверку качества, количества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных норм в школьной столовой с обязательным составлением акта проверки.	По графику	Ответственные за организацию питания.	
4	Обобщать и анализировать информацию по контролю работы столовой	В течении года	Ответственные за организацию питания.	

5	Проанализировать использование финансовых средств на питание обучающихся за учебный год	ежемесячно	Директор	
6	Проверка табелей питания	Ежемесячно	Директор, ответственные за организацию питания.	
Административный контроль организации питания и качества школьного питания				
1	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно- гигиенического режима	Январь	Директор, заведующий хозяйственной частью, ответственные за организацию питания.	
2	Проверка графика дежурства классов и учителей по столовой	1 раз в неделю	Директор	
3	Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное льготное питание, Контроль формирования списка питания	1 раз в месяц	Ответственные за организацию питания.	
4	Контроль санитарного состояния пищеблока и его сотрудников	ежедневно	Директор, ответственные за организацию питания.	
5	Контроль соблюдения графика работы столовой	ежедневно	Директор, заведующий хозяйственной частью, ответственные за организацию питания.	
6	Контроль качества сырой и готовой продукции	ежедневно	Директор, заведующий хозяйственной частью, ответственные за организацию питания.	
7	Контроль ведения отчетной документации по организации питания	ежедневно	Директор, ответственные за	

	обучающихся		организацию питания.	
8	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	ежедневно	Директор	
9	Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	ежедневно	Ответственные за организацию питания.	
10	Контроль организации питьевого режима	ежедневно	Директор, заведующий хозяйственной частью, ответственные за организацию питания.	
12	Контроль целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц	Директор, ответственные за организацию питания, кладовщик	
14	Контроль суточной пробы	ежедневно	Ответственные за организацию питания.	
15	Проверка состояния оборудования столовой	1 раз в неделю	Директор, заведующий хозяйственной частью, ответственные за организацию питания.	
16	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	Ежедневно	Директор, заведующий хозяйственной частью, ответственные за организацию питания.	
17	Контроль температуры воды в моечных ваннах	1 раз в неделю	Директор, заведующий хозяйственной частью, ответственные за организацию питания.	
18	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в неделю	заведующий хозяйственной частью	
19	Проверка освещенности,	1 раз в	Директор, заведующий	

	инструментальные замеры	квартал	хозяйственной частью, ответственные за организацию питания.	
20	Проверка состояния вентиляции в столовой	1 раз в месяц	Директор, заведующий хозяйственной частью, ответственные за организацию питания.	
21	Проверка наличия и полноты медицинской аптечки в пищеблоке	1 раз в квартал	Директор, Ответственные за организацию питания.	
22	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	1 раз в месяц	Директор, комиссия	
23	Проверка наличия санитарных книжек сотрудников.	Январь	Директор, Мед/работник	