

УТВЕРЖДАЮ  
Директор «МАОУ СОШ  
№20»

  
Н.А. Халилуллина  
«01» 09 2023 г.




ПЛАН  
проведения проверок организации питания обучающихся МАОУ «СОШ №20  
с углубленным изучением отдельных предметов»  
на 2023-2024 учебный год

№ п/п	Контролирующие критерии	Дата проверки
1	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд</li><li>2. Отсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов</li><li>3. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся</li><li>4. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока</li></ol>	26.09.2023
2	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд</li><li>2. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся</li><li>3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока</li></ol>	25.10.2023
3	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд</li><li>2. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся</li><li>3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока</li></ol>	16.11.2023
4	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд</li><li>2. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся</li><li>3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока</li></ol>	25.12.2023

5	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд</li> <li>2. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся</li> <li>3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока</li> </ol>	25.01.2024
6	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд</li> <li>2. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся</li> <li>3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока</li> </ol>	28.02.2024
7	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд</li> <li>2. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся</li> <li>3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока</li> </ol>	21.03.2024
8	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд</li> <li>2. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся</li> <li>3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока</li> </ol>	25.04.2024
9	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд</li> <li>2. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся</li> <li>3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока</li> </ol>	15.05.2024

Председатель комиссии \_\_\_\_\_



Власова М.В.