

УТВЕРЖДАЮ

Директор «МАОУ СОШ

№20»

Н.А. Халилуллина

« 30 »

08

2024 г.



ПЛАН

проведения проверок организации питания обучающихся МАОУ «СОШ №20 с углубленным изучением отдельных предметов» на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Контролирующие критерии	Дата проверки
1	<ol style="list-style-type: none">Соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюдОтсутствие в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктовСоблюдение культуры обслуживания обучающихсяСанитарное состояние обеденного зала и пищеблока	24.09.2024
2	<ol style="list-style-type: none">Соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюдСоблюдение культуры обслуживания обучающихсяСанитарное состояние обеденного зала и пищеблока	29.10.2024
3	<ol style="list-style-type: none">Соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюдСоблюдение культуры обслуживания обучающихсяСанитарное состояние обеденного зала и пищеблока	28.11.2024
4	<ol style="list-style-type: none">Соответствие ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюдСоблюдение культуры обслуживания обучающихсяСанитарное состояние обеденного зала и пищеблока	23.12.2024

5	<ol style="list-style-type: none"> 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 2. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся 3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока 	24.01.2025
6	<ol style="list-style-type: none"> 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 2. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся 3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока 	25.02.2024
7	<ol style="list-style-type: none"> 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 2. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся 3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока 	15.03.2024
8	<ol style="list-style-type: none"> 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 2. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся 3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока 	25.04.2025
9	<ol style="list-style-type: none"> 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 2. Соблюдение культуры обслуживания обучающихся 3. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока 	15.05.2025

Председатель комиссии _____



Власова М.В.