

План реализации программы административного контроля
на 2022/2023 учебный год

№	Месяц	Объект контроля программы	Форма контроля
1	Сентябрь	<p>П.1 - Контроль эстетического и санитарного состояния;</p> <p>П.2 - Контроль процесса накрывания и приема пищи</p> <p>П.3 – соблюдение рациона питания</p> <p>П.4 – объем и вид пищевых отходов</p> <p>П.5 – полнота и своевременность заполнения документации</p> <p>П.6 – прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</p> <p>П.8 – кадровое обеспечение пищеблока</p> <p>П.9 – локальные и распорядительные акты учреждения</p> <p>П.10 – обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания</p>	Акт проверки
2	Октябрь	<p>П.1 - Контроль эстетического и санитарного состояния;</p> <p>П.2 - Контроль процесса накрывания и приема пищи</p> <p>П.3 – соблюдение рациона питания</p> <p>П.4 – объем и вид пищевых отходов</p> <p>П.5 – полнота и своевременность заполнения документации</p> <p>П.6 – прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</p> <p>П. – проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</p> <p>П.10 – обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания</p> <p>П.11.1 – изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания</p>	Акт проверки
3	Ноябрь	<p>П.1 - Контроль эстетического и санитарного состояния;</p> <p>П.2 - Контроль процесса накрывания и приема пищи</p> <p>П.3 – соблюдение рациона питания (3.4-3.7)</p>	Акт проверки

		<p>П.4 – объем и вид пищевых отходов (4.1-4.5)</p> <p>П.5 – полнота и своевременность заполнения документации</p> <p>П.10 – обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания</p> <p>П.11.2 – изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания</p>	
4	Декабрь	<p>П.1 - Контроль эстетического и санитарного состояния;</p> <p>П.2 - Контроль процесса накрывания и приема пищи</p> <p>П.3 – соблюдение рациона питания (3.4-3.7)</p> <p>П.4 – объем и вид пищевых отходов (4.1-4.5)</p> <p>П.5 – полнота и своевременность заполнения документации</p> <p>П.10.4 – обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания</p>	Акт проверки
5	Январь	<p>П.1 - Контроль эстетического и санитарного состояния;</p> <p>П.2 - Контроль процесса накрывания и приема пищи</p> <p>П.3 – соблюдение рациона питания</p> <p>П.4 – объем и вид пищевых отходов</p> <p>П.5 – полнота и своевременность заполнения документации</p> <p>П.6 – прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья</p> <p>П. 7– проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</p> <p>П.8 – кадровое обеспечение пищеблока</p> <p>П.10 – обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания</p> <p>П.11.1 – изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания</p>	Акт проверки
6	Февраль	<p>П.1 - Контроль эстетического и санитарного состояния;</p> <p>П.2 - Контроль процесса накрывания и приема пищи</p> <p>П.3 – соблюдение рациона питания (3.4-3.7)</p> <p>П.4 – объем и вид пищевых отходов (4.1-4.5)</p> <p>П.5 – полнота и своевременность заполнения документации</p> <p>П.10.4 – обеспечение информационной</p>	Акт проверки

		открытости вопросов по организации питания П.11.2 – изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания	
7	Март	П.1 - Контроль эстетического и санитарного состояния; П.2 - Контроль процесса накрывания и приема пищи П.3 – соблюдение рациона питания (3.4-3.7) П.4 – объем и вид пищевых отходов (4.1-4.5) П.5 – полнота и своевременность заполнения документации П.10.4 – обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания	Акт проверки
8	Апрель	П.1 - Контроль эстетического и санитарного состояния; П.2 - Контроль процесса накрывания и приема пищи П.3 – соблюдение рациона питания П.4 – объем и вид пищевых отходов П.5 – полнота и своевременность заполнения документации П.6 – прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья П.10 – обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания	Акт проверки
9	Май	П.1 - Контроль эстетического и санитарного состояния; П.2 - Контроль процесса накрывания и приема пищи П.3 – соблюдение рациона питания П.4 – объем и вид пищевых отходов П.5 – полнота и своевременность заполнения документации П.6 – прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья П.10.4 – обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания П.11. – изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания (11.3-11.4)	Акт проверки