

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГУ ШЛ №53
А.Д.Садвакасова
« 09 » 2022 год

**План работы мониторинговой комиссии по контролю
за качеством питания
на 2022-2023 учебный год**

На основании Положения о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 19», основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в ШЛ №53 организована по следующим направлениям:

• **Ежедневный контроль**

1. Бракеражная комиссия в составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общей кофры.
9. Организация питьевого режима.

• **Ежемесячный контроль**

1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
6. Проверка правил хранения продуктов и т.д.
Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции (8 раз в месяц), в актах проверки работы школьного пищеблока (4 раз в квартал и по мере необходимости). Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на совещании при директоре.

Мониторинговая (бракеражная) комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами.