



ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по мониторингу за качеством питания
ОСШ №87 на 2022-2023 учебный год

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки	Примечание
1.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены комиссии	2 раз в месяц	
2	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены комиссии	постоянно	
3	Заседание членов комиссии по теме: Нормативно-правовые акты, иные документы по организации питания, организация бесплатного питания обучающимся из семей льготной социальной категории, «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены комиссии	август - сентябрь	
4	Организация правильного питания рационального питания детей, анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за сентябрь месяц 2021г	Члены комиссии	октябрь	
5	Итоги проверки школьной столовой	Члены комиссии	ноябрь	
6	Анализ работы бракеражной комиссии за первое полугодие 2021-2022 уч.год.	Члены комиссии	декабрь	
7	Используемый перечень продуктов питания для обучающихся, разное	Члены комиссии	январь	
8	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличия суточных проб, маркировка.	Члены комиссии	февраль	
9	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены комиссии	март	
10	Наличие и исправность технологического оборудования столовой	Члены комиссии	апрель	
11	Заседание членов комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2021-2022 учебный год»	Члены комиссии	май	
12	Вопросы по пришкольному лагерю	Члены комиссии	Июнь	

УТВЕРЖДАЮ

директор ОСШ №87

Жангабулова Ш.Б.

« 09 » 09 2022 г



ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по мониторингу за качеством питания
ОСШ №87 на 2022-2023 учебный год

На основании Положения о порядке организации питания обучающихся в ОСШ №87, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа комиссии по организации питания в ОСШ организована по следующим направлениям:

Ежемесячный контроль

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Контроль сертификатов на продукты питания и сертификаты на доставку товаров.
8. Проверка правил хранения продуктов и т.д. Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на заседаниях комиссии по мониторингу и совещаниях при директоре. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом, стандартами по рациону питания школьников, сборниками рецептов, технологическими картами.