



Утверждаю
Директор
Сыздыков Т.К.
28.08.2024г.

План работы

комиссии по мониторингу качества питания на 2024-2025 учебный год

На основании общего Положения о комиссии по мониторингу качества питания, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа комиссии в КГУ «СШИ №8» УОКО организована по следующим направлениям:

• **Ежемесячный контроль**

1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
 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 учащихся. 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. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Комиссия по мониторингу качества питания комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

№	Содержание	Сроки	Ответственные
1	Оценка органолептических свойств, приготовленной пищи	ежедневно	медработник
2	Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.	ежедневно	медработник
3	Контроль соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.	ежедневно	медработник
4	Контроль качества сырой продукции	ежедневно	медработник