

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Директор КГУ «Школа-лицей № 4**  
**отдела образования города Рудного»**  
**Управления образования акимата**  
**Костанайской области**  
  
Кобалия И.В.

« 29 » августа 2025 г.

**План работы комиссии по мониторингу качества питания  
КГУ «Школа-лицей №4 отдела образования города Рудного» Управления  
образования акимата Костанайской области на 2025-2026 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 по мониторингу качества питания в КГУ «Школа-лицей № 4 отдела образования города Рудного» Управления образования акимата Костанайской области организована по следующим направлениям:

**Ежедневный контроль (осуществляется медицинским работником)**

- Медицинский работник ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы;
- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
- За соблюдением технологии приготовления пищи;
- За полнотой вложения продуктов при приготовлении;
- Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
- Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб;
- Взятие проб из общего котла.

**Ежеквартальный контроль (осуществляется членами комиссии по мониторингу качества питания)**

- Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты;
- Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока;
- Соблюдения температурных режимов хранения продуктов;
- Контроль качества обработки и мытья посуды;
- Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся, проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря;
- Проверка правил хранения продуктов и т.д

- Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отчеты по проведенным контрольным обходам мониторинговой группой обсуждаются на советах по питанию школы.

*Комиссия по мониторингу качества питания в своей деятельности руководствуется нормативными актами Республики Казахстан по организации питания и локальными нормативными актами школы:*

- Об утверждении Санитарных правил "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания";
- «Об утверждении Правил организации питания обучающихся в государственных организациях среднего образования, внешкольных организациях дополнительного образования, а также приобретения товаров, связанных с обеспечением питания детей, воспитывающихся и обучающихся в государственных дошкольных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организациях технического и профессионального, послесреднего образования»;
- «Стандартами питания в организациях здравоохранения и образования»;
- Сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами;
- Положением о работе комиссии по осуществлению мониторинга качества питания в КГУ «Школа-лицей № 4 отдела образования города Рудного» Управления образования акимата Костанайской области.

| №  | Название мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Ответственные                                                | Сроки                                          |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1. | <b><u>Заседание членов комиссии №1</u></b><br>Вопросы: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Результат контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой и буфете</li> <li>2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой.</li> <li>3. О качестве продукции, реализуемой через буфет</li> <li>4. Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания</li> </ol> | Ответственный по питанию, члены мониторинговой комиссии (МК) | октябрь 2025г.                                 |
| 2. | Контроль за составлением школьного меню в соответствии с новым утверждённым стандартом питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Члены МК                                                     | Еженедельно, по запросу родителей, педагогов   |
| 3. | Контроль взвешивания порций, подсчёт индекса несъедаетости среди учащихся 1-4 классов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Члены МК                                                     | Ежемесячно, по запросу родителей, педагогов    |
| 4. | Контроль сроков реализации продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Члены МК                                                     | Ежемесячно, по запросу родителей, педагогов    |
| 5. | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Члены МК                                                     | Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                    |                                                |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------|
| 6.  | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Члены МК                           | Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов |
| 7.  | Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря                                                                                                                                                                                                                                                          | Члены МК                           | Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов |
| 8.  | Контроль взвешивания порций, правил хранения продуктов, соблюдения температурного режима                                                                                                                                                                                                                                                                         | Члены МК                           | Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов |
| 9.  | <b><u>Заседание членов комиссии №2</u></b><br>Вопросы:<br>1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья;<br>2. Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд;<br>3. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с цикличным меню. | Члены МК                           | январь 2026г.                                  |
| 10. | Проверка качества используемой посуды, наличия контрольной порции, соблюдения технологии закладки продуктов                                                                                                                                                                                                                                                      | Члены МК                           | Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов |
| 11. | Проверка правил хранения овощей, сыпучих продуктов, а также соблюдения графика уборок помещений пищеблока                                                                                                                                                                                                                                                        | Члены МК                           | Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов |
| 12. | Проверка качества обработки используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки), ведения журнала качества наличия суточных проб, маркировки банок                                                                                                                                                                                                                 | Члены МК                           | Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов |
| 13. | Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией                                                                                                                                                                                                                                                                 | Члены МК                           | Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов |
| 14. | <b><u>Заседание членов комиссии №3</u></b><br>Вопросы:<br>1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой. Качество заполнения документации по работе мониторинговой комиссии.<br>2. О соблюдении требований                                                                                                                      | Ответственный по питанию, члены МК | март 2026г.                                    |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                           |                                                |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|
|     | <p>процесса производства готовой продукции школьной столовой. Эстетическое оформление столовой, соблюдения питьевого режима.</p> <p>3. О соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой.</p> <p>4. Информация об отпуске готовых блюд с пищеблока в обеденный зал</p>                                                                    |                                           |                                                |
| 15. | Проверка условий хранения овощей и фруктов, обработки яиц перед приготовлением                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Члены МК                                  | Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов |
| 16  | Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Члены МК                                  | Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов |
| 17. | Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Члены МК                                  | Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов |
| 18. | <p><b><u>Заседание членов комиссии №4</u></b></p> <p>Вопросы:</p> <p>1. О сроках реализации пищевых продуктов;</p> <p>2. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов;</p> <p>3. О соответствии произвольной порции весу контрольной порции;</p> <p>4. О соблюдении требований к обработке яиц перед приготовлением;</p> <p>5. О соблюдении технологии приготовления 2-х блюд.</p> | <p>Ответственный по питанию, члены МК</p> | <p>май 2026г.</p>                              |

**Ожидаемый результат:** Правильная организация питания учащихся в КГУ «Школа-лицей № 4 отдела образования города Рудного» Управления образования акимата Костанайской области в соответствии с утверждёнными правилами и стандартом питания, а именно:

- Развитие системы мониторинга состояния здоровья обучающихся, обеспечения их необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании;
- Развитие механизмов координации и контроля в системе школьного питания;
- Организация правильного, сбалансированного питания детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
- Обеспечение доступности, безопасности и эффективности школьного питания; оказание социальной поддержки отдельным категориям обучающихся.