

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГУ «Школа-лицей №4
отдела образования города Рудного»
Управления образования акимата
Костанайской области



Кобалия И.В.
« 02 » *сентября* 2024 г.

**План работы комиссии по мониторингу качества питания
КГУ «Школа-лицей №4 отдела образования города Рудного» Управления
образования акимата Костанайской области 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 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 рецептов, 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.	<u>Заседание членов комиссии №1</u> Вопросы: 1. Результат контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой и буфете 2. Соблюдение требований на всех стадиях процесса производства готовой продукции школьной столовой. 3. О качестве продукции, реализуемой через буфет 4. Санитарно-гигиенические условия хранения полуфабрикатов и продуктов питания	Ответственный по питанию, члены мониторинговой комиссии (МК)	октябрь 2024г.
2.	Контроль за составлением меню, в соответствии нормам и калорийностью блюд	Члены МК	Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов
3.	Контроль сроков реализации продуктов	Члены МК	Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Члены МК	Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены МК	Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов

6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Члены МК	Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, соблюдение температурного режима	Члены МК	Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов
8.	<u>Заседание членов комиссии №2</u> Вопросы: 1. Соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья; 2. Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы), выполнение технологических методов приготовления блюд; 3. Соблюдение требований СанПиНа при составлении меню-раскладки (меню-требования) в соответствии с цикличным меню.	Члены МК	январь 2025г.
9.	Проверка качества используемой посуды, наличия контрольной порции, соблюдения технологии закладки продуктов	Члены МК	Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов
10.	Проверка правил хранения овощей, сыпучих продуктов, а также соблюдения графика уборок помещений пищеблока	Члены МК	Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов
11.	Проверка качества обработки используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки), ведения журнала качества наличия суточных проб, маркировки банок	Члены МК	Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов
12.	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией	Члены МК	Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов
13.	<u>Заседание членов комиссии №3</u> Вопросы: 1. Результаты контроля за качеством продукции, реализуемой в школьной столовой. Качество заполнение документации по работе мониторинговой комиссии. 2. О соблюдении требований процесса производства готовой продукции школьной столовой. Эстетическое оформление	Ответственный по питанию, члены МК	март 2025г.

	столовой, соблюдения питьевого режима. 3. О соблюдении санитарно-гигиенических условий хранения полуфабрикатов и продуктов питания в школьной столовой. 4. Информация об отпуске готовых блюд с пищеблока в обеденный зал		
14.	Проверка условий хранения овощей и фруктов, обработки яиц перед приготовлением	Члены МК	Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов
15.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	Члены МК	Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов
16.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены МК	Ежеквартально, по запросу родителей, педагогов
17.	<u>Заседание членов комиссии №4</u> Вопросы: 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд; 2. О сроках реализации пищевых продуктов; 3. О соблюдении технологии приготовления блюд, закладки продуктов; 4. О соответствии произвольной порции весу контрольной порции; 5. О соблюдении требований к обработке яиц перед приготовлением; 6. О соблюдении технологии приготовления 2-х блюд.	Ответственный по питанию, члены МК	май 2025г.

Ожидаемый результат: Правильная организация питания учащихся в КГУ «Школа-лицей № 4 отдела образования города Рудного» Управления образования акимата Костанайской области, 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.