



**План работы школьной мониторинговой комиссии
по качеству питания на 2025-2026 учебный год
КТУ «Булаевская общеобразовательная школа №2»**

№	Мероприятие	Сроки	Ответственные
1	Создание приказа комиссии по проведению мониторинга качества питания школьной столовой.	Сентябрь	Директор школы
2	Заседание комиссии по мониторингу за качеством организации горячего питания. Ознакомление с планом работы на 2025-2026 учебный год. Определение цели и задач контроля, сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.	Сентябрь	Председатель и члены комиссии
3	Контроль за организацией работы в столовой.	Еженедельно	Члены комиссии
4	Контроль за качеством продуктов питания, условиями их транспортировки, доставки, разгрузки, хранения.	Еженедельно	Члены комиссии
5	Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.	Еженедельно	Члены комиссии
6	Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования уборочного инвентаря.	Еженедельно	Члены комиссии
7	Контроль за дежурством педагогов в столовой.	Еженедельно	Члены комиссии
8	Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.	Еженедельно	Члены комиссии
9	Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.	Еженедельно	Члены комиссии
10	Контроль за сроками реализаций продуктов.	Еженедельно	Члены комиссии

11	Контроль за качеством используемых продуктов питания.	Еженедельно	Члены комиссии
12	Контроль за качеством приготовления пищи.	Еженедельно	Члены комиссии
13	Контроль за соответствием пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.	Еженедельно	Члены комиссии
14	Контроль за соблюдением личной гигиены работниками пищеблока.	Еженедельно	Члены комиссии
15	Отслеживания закладки продуктов.	Еженедельно	Члены комиссии
16	Проверка выхода блюд, соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.	Еженедельно	Члены комиссии
17	Контроль за соответствием требованиям используемой посуды.	Еженедельно	Члены комиссии
18	Контроль за правильностью составления меню.	Еженедельно	Члены комиссии
19	Проводить органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с методикой проведения с занесением результатов органолептической оценки в «Журнал бракеража готовой продукции», заверять оценку личными подписями членов комиссий.	Еженедельно	Члены комиссии
20	Руководствоваться требованиями к технологиям и качеству приготовления блюд и кулинарных изделий в соответствии с «Технологическими картами» при проведении бракеража.	Еженедельно	Члены комиссии
21	Заседание комиссии «Анализ работы комиссии по мониторингу качества организации питания в школе».	1 раз в месяц	Члены комиссии
22	Соблюдения правил и условий хранения овощей, сыпучих продуктов.	Еженедельно	Члены комиссии
23	Соблюдения графика уборок помещения пищеблока. Маркировка уборочного инвентаря.	Еженедельно	Члены комиссии
24	Контроль за использованием запрещенных продуктов к реализации и при приготовлений блюд.	Еженедельно	Члены комиссии
25	Комплексная проверка пищеблока.	1 раз в квартал	Члены комиссии
26	Заседание комиссии «Анализ работы комиссии по мониторингу качества питания в школе за полугодие на 2025-2026 учебный год» Итоги работы комиссии с последующим их рассмотрением на педагогическом совете и размещением на Интернет-ресурсе.	1 раз в полугодие	Члены комиссии