

Утверждаю



План работы комиссии по мониторингу за качеством питания школы на 2025–2026 учебный год

Место: КГУ «Общеобразовательная школа имени Горького села Домбыралы – отдела образования по Аккольскому району управления образования Акмолинской области»

Состав комиссии: председатель, медсестра, завхоз, председатель ПК, социальный педагог, попечительский совет, представитель администрации

№	Месяц	Тематика заседания	Ответственные лица	Примечания
1	Сентябрь	Ознакомление с нормативами питания и планом работы комиссии Цель: Подготовка к новому учебному году, утверждение документации. Пункты: • Утверждение состава комиссии. • Ознакомление с санитарными нормами и правилами (СанПиН РК). • Ознакомление с утвержденным школьным меню на год. • Обсуждение графика работы и заседаний комиссии. • Проведение инструктажа для членов комиссии. • Ознакомление с требованиями к ведению журналов (бракераж, приёмка, температурный режим и др.).	Председатель, медработник	Утверждение состава комиссии
2	Октябрь	Контроль качества продуктов при приёмке Цель: Проверка условий и качества поступающих продуктов. Пункты: • Проверка документов на продукты (сертификаты качества, ветеринарные справки). • Проверка условий доставки и транспортировки (температура, упаковка). • Контроль сроков годности поступающих продуктов.	Медсестра, завхоз, родительский комитет	Акт бракеража

№	Месяц	Тематика заседания	Ответственные лица	Примечания
		- Визуальный осмотр продуктов (цвет, запах, консистенция). - Сравнение поставленных продуктов с договорными условиями. - Составление акта при выявлении нарушений.		
3	Ноябрь	Соблюдение санитарных норм на пищеблоке Цель: Обеспечение санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Пункты: - Проверка санитарного состояния кухни, столовой, склада. - Контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала. - Проверка наличия санитарных книжек у работников кухни. - Контроль за ведением журналов (генеральные уборки, дезинфекция). - Осмотр оборудования (моечные ванны, холодильники, плиты). - Оценка наличия и использования СИЗ (перчатки, халаты, головные уборы).	Медработник, повар	Проверка санитарных журналов
4	Декабрь	Бракераж готовой продукции. Органолептический анализ Цель: Проверка качества готовых блюд, их соответствие меню. Пункты: - Проведение дегустации (вкус, запах, цвет, консистенция). - Сравнение с технологическими картами (нормы выхода, состав). - Проверка температуры готовых блюд перед подачей. - Ведение журнала бракеража готовой продукции. - Фотофиксация (при необходимости). - Учет жалоб от учащихся и родителей.	Вся комиссия	Заполнение журнала бракеража

№	Месяц	Тематика заседания	Ответственные лица	Примечания
5	Январь	Итоги 1 полугодия. Выявленные нарушения и пути устранения Цель: Подведение итогов работы комиссии за полгода. Пункты: • Анализ всех актов и записей в журналах. • Обзор выявленных нарушений (по приёмке, гигиене, качеству блюд). • Обсуждение жалоб от учащихся, родителей, сотрудников. • Выработка предложений по улучшению питания. Корректировка плана работы на 2 полугодие.	Председатель, завхоз	Анализ жалоб и предложений
6	Февраль	Контроль условий хранения продуктов Цель: Проверка соблюдения условий хранения продуктов на складах и в холодильниках. Пункты: • Измерение температурного режима в холодильных установках. • Проверка хранения по срокам (метод FIFO – first in, first out). • Контроль санитарного состояния складов, холодильников, контейнеров. • Проверка герметичности упаковок. • Отбор продуктов на предмет порчи или несоответствия. • Контроль ведения температурного журнала.	Завхоз, медсестра	Проверка сроков годности и условий хранения
7	Март	Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи Цель: Оценка соблюдения технологических процессов и норм приготовления. Пункты: • Сравнение приготовленных блюд с технологическими картами. • Контроль времени и температурного режима термообработки. • Проверка разделочного инвентаря на маркировку. • Соблюдение технологии разморозки продуктов.	Повар, родительский комитет	Проведение дегустации

№	Месяц	Тематика заседания	Ответственн ые лица	Примечания
		- Проверка последовательности технологических операций. - Беседа с поварами по вопросам соблюдения инструкций.		
8	Апрель	Бракераж готовых блюд. Сезонные изменения в меню Цель: Повторная проверка готовой продукции + подготовка к смене меню. Пункты: - Проведение органолептической оценки блюд. - Сравнение с меню и утвержденными нормами. - Выявление частых жалоб по конкретным блюдам. - Обсуждение сезонных корректировок меню (весенние фрукты/овощи). Сбор предложений от родителей и учеников по улучшению меню	Комиссия	Внесение предложений
9	Май	Итоги года. Анализ работы комиссии и план на следующий год Цель: Финальный отчет и планирование на следующий год. Пункты: - Общий анализ за год (качество питания, санитарное состояние, дисциплина персонала). - Количество выявленных нарушений и динамика их устранения. - Результаты опросов/анкетирования родителей и учеников (если проводилось). - Подготовка итогового акта/отчета. - Разработка рекомендаций и предложений на новый учебный год. Предварительное обсуждение состава комиссии на следующий год	Вся комиссия	Подготовка отчёта