



**План работы**  
**комиссии по мониторингу за качеством питания**  
**средней школы № 14 на 2019 – 2020 учебный год**

№	Наименование мероприятия	Формат реализации	Периодичность	Форма завершения	Ответственный
1	Сроки хранения и своевременного использования продуктов, соблюдение натуральных норм питания	Выборочный контроль продуктов, анализ меню, норм одноразового школьного питания обучающихся, финансовая обоснованность	1 раз в 10 дней	Акт проверки	Члены комиссии
2	Качество приготовления пищи	Снятие проб	Ежедневно	Внесение данных в журнал контроля качества готовой пищи	Члены комиссии
3	Технология приготовления блюд	Контроль приготовления блюд в соответствии с технологической картой	1 раз в 10 дней	Бракерский журнал готовой продукции	Медицинский работник
4	Проверка соответствия приготовленных блюд из ежедневной меню-раскладки и перспективного меню. Замена блюд в соответствии с таблицей замены продуктов	Сверка блюд	2 раза в неделю	Отчет	Медицинский работник
5	Соблюдение температурно-влажностного режима хранения продуктов в холодильниках, складах, морозильных камерах	Проверка наличия и исправности термометров, запись в журналах	Ежедневно	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Медицинский работник
6	Санитарное состояние пищеблока, правила мытья посуды, оборудования и инвентаря, качество проводимой генеральной уборки	Визуальный осмотр помещений пищеблока, оборудования, кухонной и столовой посуды, наблюдение, опрос	Ежедневно	Журнал проведения генеральных уборок, отчет	Члены комиссии
7	Прохождение медицинского осмотра персоналом пищеблока, осмотр персонала пищеблока на наличие гнойничковых и других заболеваний	Проверка медицинских книжек, осмотр и опрос сотрудников	1 раз в год	Допуск к работе, журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока	Медицинский работник