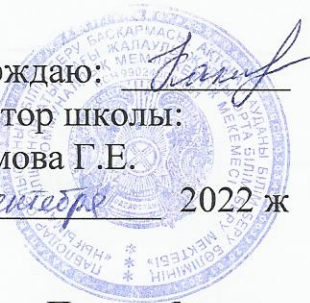


Утверждаю:

директор школы:

Каимова Г.Е.

«01» сентября 2022 ж



**План работы комиссии по мониторингу качества питания на 2022-2023 учебный год.**

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1	Проведение организационных совещаний по вопросу деятельности комиссии и организации питания в школе.	Сентябрь, январь, май	Члены комиссии
2	1) Проверка вкусовых качеств приготовления блюд. 2) Проверка санитарно гигиенического состояния пищевого блока	Октябрь	Члены комиссии
3	1) Качество поступающих продуктов (свежее) 2) Технология приготовления блюд 3) Исправность холодильно-технологического оборудования 4) Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд 5) Санитарно-гигиеническое состояние школы	Ноябрь	Члены комиссии
4	1) Качество поступающих продуктов (свежее) 2) Технология приготовления блюд 3) Исправность холодильно-технологического оборудования 4) Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд 5) Санитарно-гигиеническое состояние школы	Декабрь	Члены комиссии
5	1) Качество поступающих продуктов (свежее) 2) Технология приготовления блюд 3) Исправность холодильно-технологического оборудования 4) Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд 5) Санитарно-гигиеническое состояние школы	Январь	Члены комиссии
6	1) Качество поступающих продуктов (свежее) 2) Технология приготовления блюд 3) Исправность холодильно-технологического оборудования 4) Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд 5) Санитарно-гигиеническое состояние школы	Февраль	Члены комиссии
7	1) Качество поступающих продуктов (свежее) 2) Технология приготовления блюд 3) Исправность холодильно-технологического оборудования 4) Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд 5) Санитарно-гигиеническое состояние школы	Март	Члены комиссии
8	1) Качество поступающих продуктов (свежее) 2) Технология приготовления блюд 3) Исправность холодильно-технологического оборудования	Апрель	Члены комиссии

	4) Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд 5) Санитарно-гигиеническое состояние школы		
9	1) Качество поступающих продуктов (свежее) 2) Технология приготовления блюд 3) Исправность холодильно-технологического оборудования 4) Соблюдение сроков и условий хранения продуктов и готовых блюд 5) Санитарно-гигиеническое состояние школы	Май	Члены комиссии

ЗДВР:



Ахметова Г.Ш.