



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ  
ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 87» г. ПЕРМИ  
П Р И К А З

03.02.2021

059-08/90-01-02/4-14

**О проведении внеплановой  
проверки условий поставки и  
хранения продуктов питания  
на пищеблоке МАОУ «СОШ  
№ 87» г. Перми**

На основании приказа начальника департамента образования администрации города Перми от 29.01.2021 № 059-08-01-09-86 «О проведении подведомственными муниципальными общеобразовательными учреждениями города Перми внеплановых проверок условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке ОУ»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Провести внеплановую проверку условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке МАОУ «СОШ № 87» г. Перми с 02 февраля 2021 года по 08 февраля 2021 года.

2. Назначить ответственной за проведение внеплановой проверки Князеву А.В., ответственную за организацию горячего питания в школе.

3. Утвердить Программу проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке МАОУ «СОШ № 87» г. Перми (приложение 1).

4. Утвердить комиссию по проверке в следующем составе:  
Широкова М.А., заместитель директора по АХЧ, - председатель комиссии;

Щукина Е.В., заместитель директора по УВР;

Володеева Л.В., учитель начальных классов;

Фихтнер М.Ф., фельдшер школы;

5. Контроль исполнения оставляю за собой.

Директор

Н.В. Мокрушина

**С приказом ознакомлены:**

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1.	Князева Александра Владимировна	Секретарь школы	03.02.2021	
2.	Широкова Марина Анатольевна	Зам директора по АХЧ	03.02.2021	
3.	Щукина Елена Владимировна	Зам директора по УВР	03.02.2021	
4.	Володеева Любовь Владимировна	Учитель начальных классов	03.02.2021	
5.	Фихтнер Мария Франковна	Врач школы	03.02.2021	



Утверждаю  
Директор МАОУ «СОШ № 87» г. Перми

Н.В. Мокрушина

«03» февраля 2021 г.

Приказ от 03.02.2021г. № 059-08/90-01-02/4-14

### ПРОГРАММА

#### Проверки условий поставки и хранения продуктов питания МАОУ «СОШ № 87» г. Перми

№ п/п	Позиция	Контролирующее лицо	Документ, фиксирующий результат контрольных мероприятий
1	2	3	5
1.	Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
1.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	медицинский работник/школа	
1.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п. 6.26 [1]) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Поставщик/медицинский работник/школа	
1.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	Поставщик/школа	
1.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по	Поставщик/медицинский работник/школа	

	журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п. 8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации		
1.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 2.10.27 [1])	Поставщик/медицинский работник/школа	
1.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик/школа	
1.7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п. 2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Поставщик/школа	
1.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (п. 8.3 [1]): полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	Медицинский работник/школа	
1.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	Школа	

<\*> Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы школы обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

Ссылки:

[1] СанПиН 2.4.5.2409-08. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

**АКТ № 1**  
**Проверки условий поставки и хранения продуктов питания**  
**МАОУ «СОШ № 87» г. Перми**

г. Пермь

«25» февраля 2021г.

ул. Закамская, д. 8

Цель проверки: осуществление контроля за соблюдением санитарно – эпидемиологического режима в МАОУ «СОШ № 87» г. Перми, обеспечение организации качественного, безопасного питания обучающихся.

№ п/п	Позиция	Результаты проверки
1	2	3
1.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	журналы ведутся ежедневно
1.2.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) (п. 6.26 [1]) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	соответствуют
1.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	договора на поставку продуктов в наличии, сопроводительные документы прилагаются
1.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п. 8.29 [1]): наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	журнал ведется, сроки реализации соблюдаются
1.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных	соответствуют требованиям

	документов, маркировки (п. 2.10.27 [1])	
1.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	журналом ведется, запись соответствует
1.7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п. 2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	соответствует
1.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (п. 8.3 [1]): полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы	соответствует п. 8.3(1)
1.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	в наличии

Предложения:

Замечаний и предложений нет.

Акт составили:

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ М.А. Широкова  
«05» 02 2021

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_ Е. В. Щукина  
«05» 02 2021

\_\_\_\_\_ Л.В. Володеева  
«05» 02 2021

\_\_\_\_\_ М.Ф. Фихтнер  
«05» 02 2021