



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

01.09.2023

059-08/90-01-02/4-102

**О проведении
административного контроля
организации питания в МАОУ
«СОШ № 87» г. Перми**

На основании приказа директора МАОУ «СОШ № 87» г. Перми от 01.09.2023г. № 059-08/90-01-02/4-101- «О создании комиссии по административному контролю организации питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести проверку производственного контроля организации питания в МАОУ «СОШ № 87» г. Перми 29.09.2023г.
2. Назначить ответственной за проведение проверки Каленик А.А, ответственную за организацию горячего питания в школе.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Н.В. Мокрушина

ПРОГРАММА
Производственного контроля организации питания
МАОУ «СОШ № 87» г. Перми

| № п/п | Позиция | Контролирующее лицо Документ, фиксирующий результат контрольных ме- роприятий |
|----------|--|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Рацион питания | |
| 1.1. | Наличие примерного 10-дневного (12-дневного) меню, согласованного Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю не позднее 01.10.2008, согласованное руководителем учреждения (п. 6.5 [1]) | |
| 1.2. | Наличие экспертного заключения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю на примерное 10-дневное (12-дневное) меню. Согласно заключению отсутствуют отклонения от приложения 3 [1] | |
| 1.3. | Предоставляется двухразовое питание (п. 6.8 [1]) | |
| 1.4. | Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (12-дневному) меню (п. 6.22 [1]) | |
| 1.5. | Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п. 6.18 [1]) | |
| 1.6. | Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п. 6.19 [1]) | |
| 1.7. | Выходы блюд соответствуют приложению 3 [1] | |
| 1.8. | Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню (п.6.11 [1]) | |
| 1.9. | Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1]) | |
| 1.10. | Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд (п. 14.6 [1]) | |
| 1.11. | Выдача готовой пищи до-пускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. (п. 14.6 [1]) | |
| 1.12. | Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд (п. 14.6 [1]) | |
| 1.13. | Обеспечение хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов (п. 2.10.24) | |
| 1.14. | В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п. 6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, кофе | |
| 1.15. | Проведение дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки) | |
| 1.16. | Имеются акты о проведении визуальных проверок | |
| 2. | Питьевой режим | |

