



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

059-08/90-01-02/4-98

**О создании комиссии по
административному контролю
организации питания**

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по административному контролю организации питания в составе:

Мокрушина Н.В., директор – председатель комиссии.

Члены комиссии:

Дежурный администратор школы (приложение 3);

Фихтнер М.Ф., фельдшер школы.

2. Вменить в обязанности комиссии контроль за исполнением Положения «об организации питания обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении «СОШ № 87» г. Перми».

3. Утвердить план работы комиссии по контролю организации питания на 2023-2024 учебный год (приложение 1)

4. Утвердить Программу производственного контроля организации питания МАОУ «СОШ № 87» г. Перми (приложение 2).

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Н.В. Мокрушина

План работы комиссии по контролю организации питания

№	Мероприятие	Месяц
1.	Проверка меню по возрастным особенностям (выход блюд) по БЖУ	Сентябрь
2.	Дегустация блюд представителями родительского комитета	Октябрь
3.	Проведение анкетирования по вопросам питания: анализ потребительского спроса среди обучающихся, их родителей и работников учреждения по ассортименту и качеству отпускаемой продукции. Подведение итогов. Составление плана на следующий учебный год.	Ноябрь, Май
4.	Соответствие ежедневного меню примерному 10 дневному меню	Декабрь
5.	Температура блюд, время накрывания столов до прихода обучающихся	Январь
6.	Количество комплектов посуды на одно посадочное место, наличие (отсутствие) столовой посуды со сколами, трещинами	Февраль
7.	Участие в организации выставки фотографий «Любимое блюдо моей мамы», создание кулинарной книги с рецептами блюд, представленных на фотографиях	Март
8.	Формирование культуры питания у обучающихся: наличие вилок, умение детей пользоваться столовыми приборами. Культура обслуживания детей в обеденном зале работниками столовой	Апрель
9.	Итоги медицинских осмотров: обучающиеся, имеющие заболевания желудочно-кишечного тракта, органов пищеварения, нуждающиеся в полноценном школьном горячем питании (родительские собрания)	Согласно графику медицинских осмотров

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

№ п/п	Позиция	Контролирующее лицо	Кратность проверки	Документ, фиксирующий результат контрольных мероприятий
1	2	3	4	5
1. Кадровое обеспечение пищеблока				
1.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п. 14.2[1])	Поставщик/школа	При поступлении на работу/1 раз в год	
1.2.	прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п. 14.2 [1])	Поставщик/школа	1 раз в год	
1.3.	наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]), в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 [1])	Поставщик/медицинский работник/школа	1 раз в год	
1.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 [1])	медицинский работник/школа	1 раз в год	
1.5.	смотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	медицинский работник	ежедневно	
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья				
2.1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья [1]	медицинский работник/школа	1 раз в месяц	
2.2.	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 раз в месяц	
2.3.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия	Поставщик/школа	1 раз в месяц	

	транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах			
2.4.	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	Поставщик/медицинский работник/школа	1 раз в месяц	
2.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 2.10.27 [1])	Поставщик/медицинский работник/школа	1 раз в месяц	
2.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Поставщик/школа	1 раз в месяц	
2.7.	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 раз в месяц	
2.8.	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 раз в месяц	
2.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	Школа	1 раз в год	
3. Оборудование и инвентарь пищеблока				
3.1.	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой [1]	Поставщик/медицинский работник/школа	1 раз в месяц	
3.2.	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Школа	1 раз в год к приемке	
3.3.	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п. 4.3 [1])	Школа/поставщик	1 раз в год к приемке	
3.4.	Столовая обеспечена (п. 4.7, 4.8 [1]): фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Школа/поставщик	1 раз в квартал	

	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место	Школа/поставщик	1 раз в квартал	
4. Оборудование моечных				
4.1.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п. 5.9 [1])	Школа/поставщик	1 раз в месяц	
4.2.	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п. 5.10 [1])	Школа/поставщик	1 раз в год к приемке	
4.3.	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (п. 4.6 [1])	Школа/поставщик	1 раз в год к приемке	
4.4.	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п. 5.16 [1])	Школа/поставщик	1 раз в месяц	
4.5.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 (п. 5.20 [1])	Школа/поставщик	1 раз в месяц	
5. Санитарное состояние пищеблока				
5.1.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте (п. 5.1 [1])	Поставщик/медицинский работник/школа	ежедневно	
5.2.	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п. 5.14 [1])	Поставщик/медицинский работник/школа	ежедневно	
5.3.	Соблюдается график проведения генеральных уборок (5.18 [1])	Школа/поставщик	1 раз в месяц	
5.4.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации (п. 2.2.13 [2]) работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п. 5.23 [1])	Школа/поставщик	1 раз в квартал	
5.5.	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п. 5.21, 5.22 [1])	Школа/поставщик	1 раз в месяц	
5.6.	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Школа/поставщик	1 раз в квартал	
6. Рацион питания				
6.1.	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])	Школа	1 раз в год	
6.2.	Наличие экспертного заключения Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю на примерное 10-дневное (12-дневное) меню. Согласно заключению отсутствуют отклонения	Школа	1 раз в год	

	от приложения 3 [1]			
6.3.	Предоставляется двухразовое питание (п. 6.8 [1])	Школа	1 раз в 2 недели	
6.4.	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (12-дневному) меню (п. 6.22 [1])	Школа	1 раз в 2 недели	
6.5.	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п. 6.18 [1])	Школа	ежедневно	
6.6.	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п. 6.19 [1])	Школа	ежедневно	
6.7.	Выходы блюд соответствуют приложению 3 [1]	Школа	ежедневно	
6.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню (п. 6.11 [1])	Школа	1 раз в год	
6.9.	Осуществление контроля правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	Медицинский работник/школа	1 раз в год	
6.10.	Ведение бракеражного журнала результатов оценки готовых блюд (п. 14.6 [1])	Медицинский работник/школа	1 раз в месяц	
6.11.	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. (п. 14.6 [1])	Медицинский работник/школа	1 раз в месяц	
6.12.	Осуществление контрольного взвешивания выхода порционных блюд (п. 14.6 [1])	Медицинский работник/школа	1 раз в месяц	
6.13.	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)	Медицинский работник/школа	ежедневно	
6.14.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п. 6.31 [1]): карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, кофе	Школа	ежедневно	
6.15.	Проведение дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Школа	1 раз в месяц	
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора				
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Школа	1 раз в год	
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал (4 раза в год); калорийность, выходы и соответствие химического	Школа	1 раз в год	

	состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования 10 смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - 1 раз в год; исследование 10 смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - 1 раз в год; исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год (п. 14.12, приложение 12 [1], п. 2.3.14 [2])			
7.3.	Имеются акты о проведении визуальных проверок	Школа	2 раза в год	
8. Обеспечение питьевого режима				
8.1.	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с установленными требованиями (гл. X [1])	Школа	ежедневно	
	использование бутилированной воды, кипяченной воды, либо наличие питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])			
	обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])			
	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.5 [1])			
8.2.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Медицинский работник/школа	1 раз в квартал	

<*> 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.

График дежурства администрации

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	День недели
1.	Нураева Елена Юрьевна	Замдиректора	Понедельник
2.	Широкова Марина Анатольевна	Замдиректора по АХЧ	Вторник
3.	Чернышева Галина михайловна	Замдиректора по УВР	среда, четверг (2 смена)
4.	Деткина Ирина Анатольевна	Замдиректора по УВР	среда, четверг (2 смена)
5.	Рябухина Ксения Юрьевна Сокольчик Мария Николаевна	Социальный педагог Учитель начальных классов	Пятница (1,2 сме-на)