



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 134» г.ПЕРМИ

П Р И К А З

04.09.2023

059-08/121-134-01/4-150

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ РАБОЧИХ
ДОКУМЕНТОВ ПО КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ**

С целью контроля за организацией питания в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав общественной комиссии (Приложение 1).
2. Утвердить план работы общественной комиссии по контролю за организацией питания (Приложение 2).
3. Состав комиссии административного контроля (Приложение 3).
4. Утвердить программу административного контроля и план его реализации (приложение 4).

Директор школы



О.А. Ростовщикова



Председатель комиссии:	О.А. Ростовщикова	- директор школы
Секретарь комиссии:	Е.Н. Баяндина	- зам. директора по АХЧ
Члены комиссии:	Е.Б. Будникова	- зав. производством
	К.С. Минеева	- педагог-библиотекарь
	А.А. Демидова	- ответственный за питание
	О.А. Пирожкова	- родитель ученика 1Б кл.
	С.А. Белогрудова	- родитель ученицы 5В кл.
	Э.Р. Селукова	- родитель ученика 10А кл.

04.09.2023

059-08/121-134-01/4-150

План работы общественной комиссии
по контролю за организацией питания
в МАОУ «СОШ № 134» г.Перми в 2023 – 2024 учебном году

№ п/п	Мероприятия	Ответственные	Сроки	Отметка о выполнении
1.	Заседание комиссии по составлению плана работы на учебный год.	Члены комиссии	04.09.2023	
2.	Выход в столовую с целью контроля организации школьного питания в 2023 – 2024 учебном году. Контроль санитарного состояния обеденного зала. Проверка посуды для приема пищи (отсутствие трещин и сколов на посуде). Проверка наличия столовых приборов. Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой Организация бесплатного питания для учащихся 1-4 классов.	Члены комиссии	08.09.2023	
3.	Выход в столовую с целью контроля соблюдения культуры обслуживания обучающихся.	Члены комиссии	05.10.2023	
4.	Выход в столовую с целью контроля качества питания отдельных категорий, обучающихся в соответствии с меню. Контрольное взвешивание порций.	Члены комиссии	13.10.2023	
5.	Выход в столовую с целью контроля наличия 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). Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Члены комиссии	20.10.2023	
6.	Выход в столовую с целью контроля санитарного состояния обе-	Члены комиссии	10.11.2023	



	денного зала. Проверка посуды для приема пищи (отсутствие трещин и сколов на посуде). Проверка наличия столовых приборов. Организация питания 5- 11 кл.			
7.	Выход в столовую с целью контроля качества питания отдельных категорий обучающихся в соответствии с меню.	Члены комиссии	17.11.2023	
8.	Выход в столовую с целью контрольного взвешивания порций. Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.	Члены комиссии	24.11.2023	
9.	Выход в столовую с целью контроля наличия договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	Члены комиссии	08.12.2023	
10.	Выход в столовую с целью контроля за соблюдением культуры обслуживания обучающихся.	Члены комиссии	22.12.2023	
11.	Выход в столовую с целью контроля санитарного состояния обеденного зала. Контроль за качеством питания отдельных категорий в соответствии с меню.	Члены комиссии	13.01.2024	
12.	Выход в столовую с целью контроля качества питания отдельных категорий, обучающихся в соответствии с меню. Контрольное взвешивание порций.	Члены комиссии	15.01.2024	
13.	Выход в столовую с целью контроля соблюдения сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации.	Члены комиссии	26.01.2024	
14.	Выход в столовую с целью контроля соблюдения культуры обслуживания обучающихся. Контроль санитарного состояния обеденного зала.	Члены комиссии	12.02.2024	
15.	Выход в столовую с целью контроля организации бесплатного питания для учащихся 1-4 классов. Контроль за условиями соблюдения правил личной гигиены обучающи-	Члены комиссии	19.02.2024	



	мися.			
16.	Выход в столовую с целью контроля санитарного состояния обеденного зала. Контроль наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.	Члены комиссии	11.03.2024	
17.	Выход в столовую с целью контроля соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.	Члены комиссии	25.03.2024	
18.	Выход в столовую с целью контроля соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПин по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд	Члены комиссии	03.04.2024	
19.	Выход в столовую с целью контроля правил личной гигиены персоналом пищеблока	Члены комиссии	17.04.2024	
20.	Выход в столовую с целью проверки соблюдения культуры обслуживания обучающихся. Контроль санитарного состояния обеденного зала.	Члены комиссии	13.05.2024	
21.	Заседание комиссии по подведению итогов работы общественной комиссии за 2022-2023 учебный год.	Члены комиссии	24.05.2024	



Состав комиссии административного контроля

1. Баяндина Е. Н., заместитель директора;
2. Демидова А. В., ответственный за организацию питания;
3. Елизарова Н. Ю., медицинский работник (по согласованию);
4. Лихачёва Е.С., учитель;
5. Юферова О.В., учитель.



04.09.2023

059-08/121-134-01/4-150

ПРОГРАММА**административного контроля организации питания в
МАОУ «СОШ № 134» г.Перми**

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность контроля	Период
1	2	3	4
1. Контроль эстетического и санитарного состояния			
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	Не реже 1 раза в неделю	Ежемесячно
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)		
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)		
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие		
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие		
2. Контроль процесса накрывания и приема пищи			
2.1.	Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены	Не реже 1 раза в неделю	Ежемесячно
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)		
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)		
2.4.	Выдача порций одинакового размера		
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися		
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала		
3. Соблюдение рациона питания			



3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Не реже 1 раза в месяц	сентябрь 2023; октябрь 2023; ноябрь 2023; декабрь 2023; январь 2024 февраль 2024; март 2024; апрель 2024; май 2024
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -24-дневного меню		
3.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])		
3.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)		
3.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Не реже 1 раза в квартал	сентябрь 2023; декабрь 2023; февраль 2024; апрель 2024
3.6.	Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона		
3.7.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)		
3.8.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню		
4. Обеспечение питьевого режима			
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	Не реже 1 раза в неделю	Ежемесячно
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня		
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды		

4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		
4.5.	Замена кипяченой воды каждые 3 часа		
4.6.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	Не реже 1 раз в квартал	сентябрь 2023; декабрь 2023; февраль 2024; апрель 2024
5. Полнота и своевременность заполнения документации			
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	Не реже 1 раз в месяц	сентябрь 2023; октябрь 2023; ноябрь 2023; декабрь 2023; январь 2024; февраль 2024; март 2024; апрель 2024; май 2024
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])		
5.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])		
5.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])		
5.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])		
5.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)		
5.7.	Журнал контроля закладки продуктов		
5.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок		
5.9.	Журнал контроля замены кипяченой воды	Не реже 1 раза в неделю	Ежемесячно
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора		
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)		
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
6.1.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных доку-	Не реже 1 раз в квартал	сентябрь 2023; декабрь 2023; февраль 2024; апрель 2024

	ментов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах		
6.2.	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 государственной регистрации) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)		
6.3.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки		
6.4.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, таране должна находиться вплотную к стене; наличие маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства		
6.5.	Наличие действующего договора на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся в соответствии с установленной в договоре периодичностью (наличие актов, оплаченных счетов)		
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора			
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	1 раз в год	декабрь 2023
7.2.	Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний: исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов (периодич-	в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний	

	<p>ность проведения - 1 раз в полгода) микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов (периодичность проведения - 1 раз в полгода) исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (периодичность проведения - 1 раз в полгода) микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - (периодичность проведения - 1 раз в квартал) калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре (периодичность проведения - 1 раз в год)</p>		
8. Кадровое обеспечение пищеблока			
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	при поступлении на работу нового сотрудника / 1 раз в полугодие	сентябрь 2023 апрель 2024
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года		
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год		
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года (в соответствии с занимаемой должностью)		
9. Локальные и распорядительные акты учреждения			
9.1.	Положение об организации питания в школе	1 раз в год / актуализация по мере необходимости	сентябрь 2023
9.2.	Положение о бракеражной комиссии		
9.3.	Положение об общественной комиссии		
9.4.	Приказ об утверждении режима работы учреждения		
9.5.	Приказ об утверждении графика питания уча-		



	щихся в соответствии с режимом работы школы		
9.6.	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы		
9.7.	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний		
9.8.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля		
9.9.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии		
9.10.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии		
9.11.	Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания (формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий, оформление результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)		
9.12.	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов		
9.13.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)		
9.14.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»		
10. Обеспечение информационной открытости вопросов			



по организации питания в учреждении			
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Не реже 1 раза в месяц	сентябрь 2023; октябрь 2023; ноябрь 2023; декабрь 2023; январь 2024; февраль 2024; март 2024; апрель 2024; май 2024
10.2.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)		
10.3.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания		
10.4.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела		
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания			
11.1.	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МОУ	1 раз в полгода	октябрь 2023; март 2024
11.2.	Анализ результатов анкетирования		
11.3.	Анализ результатов работы общественной комиссии	В конце учебного года	май 2024
11.4.	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	В конце учебного года	май 2024

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в актах, специальных журналах, картах контроля, подписываются проверяющими и представителем организатора питания.
2. В соответствии с планом работы школы обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором по организации питания и договором аренды, вплоть до расторжения договора аренды и др.

Ссылки:

- [1] СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

