



Департамент образования администрации г.Перми
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №32 имени Г.А.Сборщикова»
614001, г. Пермь, ул. Советская, 102^а
тел. 237-33-06, 237-32-52

П Р И К А З

22.11.2021

№ 151 -уч

Об утверждении регламента проведения
Контрольных мероприятий в
МАОУ «СОШ № 32 им. Г.А.Сборщикова» г. Перми
в части организации питания, обучающихся
в 2021-2022 учебном

В целях усиления контроля за качеством оказания услуг по предоставлению основного (горячего) и бесплатного питания обучающимся в 2021 - 2022 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Бракеражной комиссии осуществлять ежедневную проверку готовой кулинарной продукции, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья с обязательными подписями, не менее 3 в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Ответственный: председатель бракеражной комиссии.

2. Комиссии административного контроля осуществлять текущий контроль организации питания, обучающихся на основании Программы административного контроля, в соответствии с Графиком (приложение №1).
Ответственный: председатель комиссии административного контроля за питанием обучающихся.

3. Плановую работу общественной комиссии по контролю за питанием обучающихся осуществлять не реже 1 раза в месяц, в соответствии с Планом работы комиссии и последующим отражением результатов проверок в Актах.

4. Общественной комиссии по контролю за питанием организовать изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания среди родителей и учащихся, с проведением анкетирования не реже 1 раза в полугодие. Ответственный: председатель общественной комиссии контроля за питанием.

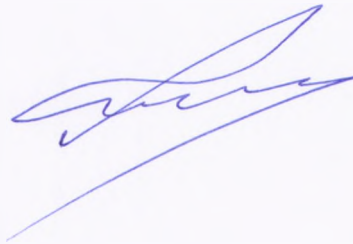
5. Медицинским работникам (по согласованию) осуществлять ежедневный контроль организации питания, обучающихся в общеобразовательном учреждении в соответствии с обязанностями, предусмотренными действующим санитарным законодательством.

6. Поставщику услуги по питанию ИП Градобоева С.А. своевременно организовать проведения лабораторно-инструментальных исследований, подтверждающих качество и безопасность предоставленного

питания, проведенных уполномоченными органами в соответствии с требованиями Положения об организации питания, обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми;

7. Акты по результатам лабораторно-инструментальных исследований представить в строго установленные сроки.

Директор школы



А.М.Гликсон

Приложение 1

К приказу директора МАОУ

«СОШ № 32

им.Г.А.Сборщикова» г. Перми

Раздел	Позиции	Контролирующее лицо	Период и Отметка о выполнении	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1.Контрольные мероприятия, проводимые не реже 1 раз в год				
1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	Заместитель директора Верзакова Ю.С.	1 раз в год август	Акт проверки
2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Заместитель директора Верзакова Ю.С.	1 раз в год август	Акт проверки
3	Наличие медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Заместитель директора Верзакова Ю.С.	1 раз в год август	Акт проверки
4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	Заместитель директора Верзакова Ю.С.	1 раз в год август	Акт проверки
5	Работа технологического и холодильного оборудования с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия	Заместитель директора Верзакова Ю.С.	1 раз в год к приемке	Акт проверки

6	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзор проведения лабораторно - инструментальных исследований	Заместитель директора Верзакова Ю.С.	1 раз в год	Акт проверки
7	Имеется примерное 10-дневное (12дневное, 20дневное) меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	Заместитель директора Верзакова Ю.С.	1 раз в год сентябрь	Акт проверки
8	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра	Заместитель директора Верзакова Ю.С.	1 раз в год сентябрь	Акт проверки
9	Наличие пищевых продуктов , подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно - планировочными решениями: сырье, полуфабрикаты, полуфабрикаты	Заместитель директора Верзакова Ю.С.	1 раз в год октябрь	Акт проверки
10	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню	Заместитель директора Верзакова Ю.С.	1 раз в год октябрь	Акт проверки

2. Контрольные мероприятия, проводимые не реже 1 раза в квартал

1	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся.	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	1 раз в квартал	Акт проверки
2	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержит чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды, масок, перчаток	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	1 раз в квартал сентябрь	Акт проверки
3	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность воды из питьевых фонтанчиков	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	1 раз в квартал сентябрь	Акт проверки
4	Столовая обеспечена: - фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин <i>расчета:</i> два комплекта на одно посадочное место; -	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	1 раз в квартал октябрь	Акт проверки

	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: да комплекта на одно посадочное место.			
5	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов, удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат, свидетельство о гос.регистрации) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов.	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	1 раз в квартал	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
3. Контрольные мероприятия, проводимые не реже 1 раз в месяц				
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	1 раз в месяц	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
2	Наличие договоров и поставку питания, содержащие условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов.	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	1 раз в месяц	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
3	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продукт* и продовольственного сырья: Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	1 раз в месяц	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
4	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	1 раз в месяц	Акт проверки
5	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудован*-	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	1 раз в месяц	Журнал контроля температурного режима холодильного оборудования

6	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 5 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	1 раз в месяц	Акт проверки
7	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	1 раз в месяц	Акт проверки
8	Имеются инструкции по применению моющих сред(применяемых в данное время	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	1 раз в месяц	Акт проверки
9	Пищевые отходы собирают в промаркированной емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2\3	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	1 раз в месяц	Акт проверки
10	Соблюдается график проведения генеральных уборк	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	1 раз в месяц	Акт проверки
11	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	1 раз в месяц	Акт проверки
12	Блюда меню соответствуют примерному 10 дневнол меню (12дневному, 20дневному)	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	1 раз в 10 дней	Акт проверки

4. Контрольные мероприятия проводимые ежедневно

1	Кухня и подсобные помещения содержаться в поря/ и чистоте	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	ежедневно	Акт проверки
2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	ежедневно	Акт проверки
3	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела. А также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	ежедневно	Акт проверки

4	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	ежедневно	Журнал закладки продуктов
5	Ежедневно ведется бракеражный журнал результат оценки готовых блюд: -выдача готово пищи допускается только поле снятия пробы - срок реализации готового блюда после снятия пробы не более часов -осуществляется контроль выхода порционных блюд	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции
6	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	ежедневно	Журнал хранения суточных проб
7	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, не пакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремо	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	ежедневно	Акт проверки
8	Проводится дополнительная витаминизация	Отв. За здоровое питание Верзакова Ю.С.	Постоянно при проведении витаминизации	Журнал витаминизации
9	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями: - использование питьевых фонтанчи! - обеспечение свободного доступа к питьевой воде i течение всего учебного дня - обеспечение достаточного количества чистой посуды - наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	ежедневно	Акт проверки
10	Имеются акты по результатам проведения лабораторно - инструментальных исследований	Отв. За организацию питания Корепанова Ю.В.	В соответствии с программой	Протоколы лабораторных испытаний