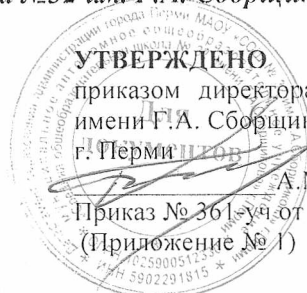




Департамент образования администрации г. Перми
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
"Средняя общеобразовательная школа №32 им. Г.А. Сборщикова"



приказом директора MAOU «СОШ № 32
имени Г.А. Сборщикова»
г. Перми

А.М. Гликсон
Приказ № 361-уч. от 30.08.2023
(Приложение № 1)

**Регламент проведения контрольных мероприятий
в MAOU «СОШ № 32 им. Г.А. Сборщикова» г. Перми
по организации питания**

Регламент проведения контрольных мероприятий в MAOU «СОШ № 32 им. Г.А. Сборщикова» г. Перми включает в себя несколько этапов:

Этапы регламента (направления контроля)	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Подготовительный этап: - проверка кадрового обеспечения пищеблока; - проверка оборудования и инвентаря пищеблока; - проверка обеспечения пищеблока необходимой столовой и кухонной посудой; - наличие примерного 10-(12) дневного меню; - проверка оборудования моечных; - проверка договоров на проведение лабораторных проверок.	Проверка кадровых документов работников пищеблока (документов о квалификации, профессиональной переподготовки, медицинских книжек). Проверка наличия необходимого количества посуды. Проверка актов технического состояния оборудования и инвентаря пищеблока. Проверка наличия примерного меню, его соответствия СанПиН.	Август-сентябрь	Корепанова Ю.В., ответственная по питанию
2. Текущий (основной) этап: - мониторинг качества организации питания; - контроль качества поставляемых продуктов питания; - контроль санитарного состояния пищеблока; - контроль состояние здоровья работников пищеблока; - контроль соблюдения	Контроль и оценка организации питания в соответствии с утвержденными Программами контроля.	Сентябрь - июнь, ежемесячно	Корепанова Ю.В., ответственная по питанию; Верзакова Ю.С., председатель общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания.

<p>технологи приготовления блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроль качества готовых блюд; - соблюдение графика питания; <p>контроль состояния оборудования, посуды, инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведение документации (журналов); - соблюдение сроков и условий хранения и реализации продуктов; 			
<p>3. Текущий (ежедневный) контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарное состояние пищеблока; - обработка технологического оборудования; - соблюдение графика генеральных уборок; - рабочая одежда сотрудников пищеблока; - соответствие фактического меню примерному; - соответствие выходов блюд фактическому меню. 	<p>Ведение бракеражного журнала.</p> <p>Визуальный осмотр помещений пищеблока и столовой.</p>	Ежедневно	<p>Корепанова Ю.В., ответственная по питанию.</p> <p>Бракеражная комиссия.</p>

Порядок рассмотрения вопросов качества организации питания:

Наименование коллегиального органа	Сроки (контроля, подведения итогов качества организации питания)	Ответственный	Документы, составленные по результатам контрольных мероприятий
Педагогический совет	1 раз в год (август)	Ответственный за питание Корепанова Ю.В.	Протокол
Родительские собрания	1 раз в год (декабрь)	Заместитель директора по ВР Верзакова Ю.С.	Протокол
Общее собрание работников	2 раза в год	Заместитель директора по ВР Верзакова Ю.С.	Протокол
Аппаратное совещание при директоре	2 раза в год	Директор А.М.Гликсон	Протокол
Методическое объединение классных руководителей	1 раз в квартал (сентябрь, ноябрь, март, май)	Заместитель директора по ВР Верзакова Ю.С.	Протокол
Наблюдательный совет	При необходимости	Ответственный за питание Корепанова Ю.В.	Протокол
Общественная комиссия за качеством питания	Ежемесячно	Председатель комиссии Верзакова Ю.С.	Акт проверки
Бракеражная комиссия	Ежемесячно	Ответственный за питание Корепанова Ю.В.	Бракеражный журнал, акт