Департамент образования администрации г.Перми
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 24» г.Перми (МАОУ «СОШ № 24» г.Перми)
614112, г.Пермь, ул. Репина, 67а; тел/факс: (342) 285-29-68, тел 285-29-27, 274-60-55 e-mail: mouschool24@mail.ru

П Р И К А З

31.08.2020 г. № 63/2

г.Пермь

О создании общественной комиссии
по контролю за организацией питания
в МАОУ «СОШ № 24» на 2020-2021 уч.год

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Пермского края от 06.05.2015 г. № СЭД-26-01-04-330, Приказом начальника департамента образования администрации г.Перми от 18.08.2014 № СЭД-08-01-09-738, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», приказом Министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 г. № 26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся МОУ, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края», планом работы МАОУ «СОШ № 24» на 2020-2021 уч.год, в целях постоянного контроля организации питания учащихся, качества и безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации, качества и безопасности питания учащихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать на 2020-2021 учебный год общественную **комиссию по контролю** за организацией питания в МАОУ «СОШ № 24» г.Перми
2. Утвердить комиссию в составе:

Председатель - Лукьянченко И.М., зам.директора по УВР
Члены комиссии - Неганова И.В., родитель 8в класса, председатель УС (по согласов-ю)
- Тайсина Г.А., мед.работник (по согласованию)
- Бадю А.А., ученик 11а класса

3. Комиссии в своей деятельности руководствоваться Программой производственного контроля, планом работы комиссии на 2020-2021 уч.год.

Директор школы И.Н.Котельникова

Приложение № 6

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ «СОШ № 24»
_____ / Котельникова И.Н.
«31» августа 2020г.

ПЛАН РАБОТЫ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В МАОУ «СОШ №24» Г. ПЕРМИ НА 2020-2021 УЧЕБНЫЙ ГОД

№	мероприятие	ответственные	сроки
1.	Выступление на УС о важности здорового питания и включение родительской общественности в контроль за качеством питания	Лукьянченко И.М. зам.дир УВР отв по питанию в ОУ, Члены комиссии	Сентябрь
2.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд, проверка соответствия ежедневного меню набору блюд требования СанПиН по составу и выходу блюд весу порции меню, вкусовые качества предлагаемых блюд. Контроль за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации в образовательных организации продуктов.	Члены комиссии	Октябрь
3.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Своевременное проведение лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением №12 к СанПиН 2.4.5.2409-08	Члены комиссии	Ноябрь
4.	Анкетирование учащихся, родителей по вкусовым предпочтениям детей, удовлетворённостью ассортимента и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей	Члены комиссии	Декабрь
5.	Контроль за отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации в образовательных организации продуктов.	Члены комиссии	Февраль
6.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены комиссии	Апрель
7.	Анкетирование учащихся, родителей по вкусовым предпочтениям детей, удовлетворённостью ассортимента и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей	Члены комиссии	Май

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ «СОШ № 24»
_____/ И.Н.Котельникова/
« 01 » сентября 2020 г.

ПРОГРАММА
проведения проверок организации питания
в МАОУ «СОШ № 24» г.Перми с участием родительской общественности

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	
2.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов..	
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	

6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	

7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	
8.	Столовая обеспечена фаянсовой фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками , которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	
11.	Фактический рацион соответствуют примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	
14.	В рационе **отсутствуют** продукты, запрещенные в детском питании: Карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопаснюсть бутилированной воды	

17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	

19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
21.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	журнал здоровья сотрудников	
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	

	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	ведомость контроля за рационом питания	
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
32 .	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	
33 .	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля	
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
38 .	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	Одноразовой посуды	
	Стеклянной или фаянсовой посуды	