

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4»**

ПРИКАЗ

17.11.2021г.

№ 545

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

На основании приказа Управления образования администрации Чайковского городского округа от 12.11.2021 года № 07-01-05-530 «Об организации питания в подведомственных муниципальных образовательных учреждениях в 2021-2022 учебном году», в целях осуществления внутреннего контроля за организацией питания обучающихся МАОУ СОШ № 4 в 2021-2022 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать административную комиссию для осуществления внутреннего контроля сотрудниками МАОУ СОШ № 4.
2. Утвердить состав постоянно действующей административной комиссии:
Краюхина Лариса Владимировна, заместитель директора по воспитательной работе, ответственного за организацию питания;
Семенова Ольга Георгиевна, заместитель директора;
Аникина Ольга Николаевна, руководитель ШМО классных руководителей;
Гиляшова Светлана Витальевна, специалист по охране труда.
3. Организовать работу административной комиссии в соответствии с программой административного контроля организации питания (Приложение 1).
4. Комиссии фиксировать результаты проверок в актах.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заместитель директора Муниципального автономного
общеобразовательного учреждения

«Средняя общеобразовательная школа № 4»:

 - Н.Л. Леухина

Ознакомлены:

17.11.2021




Л.В. Краюхина
О.Г. Семенова
С.В. Гиляшова
О.Н. Аникина

ПРОГРАММА

административного контроля организации питания в МАОУ СОШ № 4 на 2021-2022 учебный год

1. Контроль эстетического и санитарного состояния

Объекты контроля	Периодичность контроля
Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук, одноразовых полотенец, санитарное состояние).	1 раз в неделю
Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, санитарное состояние).	
Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние).	
Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие.	
Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие.	

2. Контроль процесса накрывания и приема пищи

Объекты контроля	Периодичность контроля
Количество перемен для приема пищи учащихся 1 / 2 смены.	1 раз в неделю
Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.).	
Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока).	
Выдача порций одинакового размера.	
Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися.	
Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала.	

3. Соблюдение рациона питания

Объекты контроля	Периодичность контроля
Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале.	1 раз в месяц
Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10- дневного меню.	
Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании .	
Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция).	
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	
Наличие примерного 10-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона.	1 раз в квартал

Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача).	
Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню.	

4. Обеспечение питьевого режима

Объекты контроля	Периодичность контроля
Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков.	1 раз в неделю
Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня.	
Обеспечение достаточного количества чистой посуды.	
Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.	
Замена кипяченой воды каждые 3 часа.	
Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков.	1 раз в квартал

5. Полнота и своевременность заполнения документации

Объекты контроля	Периодичность контроля
Гигиенический журнал (сотрудники) .	1 раз в месяц
Журнал учета температурного режима холодильного оборудования .	
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях .	
Журнал бракеража готовой пищевой продукции .	
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции .	
Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или витаминизированные напитки).	
Журнал контроля закладки продуктов.	
Журнал контроля проведения генеральных уборок.	
Журнал контроля замены кипяченой воды.	ежедневно
Журнал контроля работы рециркулятора.	
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

Объекты контроля	Периодичность контроля
Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	1 раз в квартал
Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах.	
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).	
Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации.	

7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзор

Объекты контроля	Периодичность контроля
Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзор о проведении лабораторных испытаний.	1 раз в год
Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: -микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал; -калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; -спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов 1 раз в полгода; -исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам * 2 раза в год.	в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний

8. Кадровое обеспечение пищеблока

Объекты контроля	Периодичность контроля
Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока.	при поступлении на работу нового сотрудника / 1 раз в год
Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года.	
Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год.	
Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года (в соответствии с занимаемой должностью).	

9. Локальные и распорядительные акты учреждения

Объекты контроля	Периодичность контроля
Положение об организации питания в школе.	1 раз в год / актуализация по мере необходимости
Положение о бракеражной комиссии.	
Положение об общественной комиссии.	
Приказ об утверждении режима работы учреждения.	
Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы.	
Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы.	
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.	

Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля.	
Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии.	
Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии.	
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.).	
Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов.	
Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам).	
Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта школы «Организация питания».	

10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении

Объекты контроля	Периодичность контроля
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.).	1 раз в квартал / актуализация по мере необходимости
Наличие книги отзывов и предложений.	
Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания.	
Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела.	
Размещение фактического меню ежедневно.	1 раз в месяц

11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания

Объекты контроля	Периодичность контроля
Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МОУ.	1 раз в полгода
Анализ результатов анкетирования.	
Анализ результатов работы общественной комиссии.	В конце учебного года
Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания.	В конце учебного года

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.