

ПРИКАЗ

30 августа 2023 г.

№ 221

Оханск

**Об утверждении состава мобильной группы общественного контроля организации
и качества горячего питания в школьной столовой на 2023-2024 учебный год**

В целях обеспечения выполнения социальных гарантий обучающихся, создания необходимых условий для работы школьной столовой, контроля ее работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся в 2023-2024 учебном году, в соответствии методическими рекомендациями Министерства образования и науки Пермского края О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края, с Положением организации питания МБОУ СОШ № 1 г. Оханска,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить мобильную группу общественного контроля организации и качества горячего питания в следующем составе:
 - председатель мобильной группы: **Н.Г. Соколова** – директор школы;
 - Федотова И.М.** – медицинский работник;
 - Овчинникова И.А.** – заместитель директора;
 - Кутергина Е.М.** – председатель Управляющего совета;
 - Касьянова В.Л.** – представитель родительской общественности;
 - Конькова Ю.С.** – представитель родительской общественности.
2. Мобильной группе осуществлять свою деятельность в соответствии с Положением о мобильной группе общественного контроля организации и качества питания, утвержденного приказом от 31 августа 2020 года № 187.
3. Утвердить Примерную программу работы мобильной группы общественного контроля организации и качества питания на 2023-2024 учебный год (Приложение 1).
4. Осуществлять контроль за работой школьной столовой по следующим направлениям:
 - заполнение бракеражного журнала;
 - соответствие рациона питания заявленному меню;
 - соблюдение санитарных правил и норм работниками школьной столовой
 - технологические и вкусовые качества приготовленных блюд.
5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы  Н.Г. Соколова

С приказом ознакомлены:

Федотова И.М. _____

Овчинникова И.А. _____

Кутергина Е.М. _____

Касьянова В.Л. _____

Конькова Ю.С. _____

| | | |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 17. | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды | |
| 18. | Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолок), 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 | |

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
проведения проверок организации питания
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 соответствует примерно 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 безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков | |

| | | |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 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 | |