

ПРИКАЗ

29 августа 2024 г.

№ 203

Оханск

Об утверждении состава мобильной группы общественного контроля организации и качества горячего питания в школьной столовой на 2024-2025 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 2024-2025 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 2024-2025 учебный год (Приложение 1).
4. Утвердить график проведения контрольных мероприятий в школьной столовой мобильной группой общественного контроля организации и качества горячего питания (Приложение 2).
5. 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.
6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

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 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 безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	

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 пресованной 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	

График проведения контрольных мероприятий

№ п/п	Дата проведения	Отметки о выполнении
1	12.09.2024	
2	01.10.2024	
3	31.10.2024	
4	15.11.2024	
5	11.12.2024	
6	22.01.2025	
7	05.02.2025	
8	28.02.2025	
9	19.03.2025	
10	16.04.2025	
11	30.04.2025	
12	14.05.2025	