

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа «НьюТон» г. Чайковского

ПРИКАЗ

30.08.2024

№ 365

**Об утверждении мероприятий по организации
контроля за питанием в МАОУ СОШ НьюТон**

На основании решения Совета родителей (протокол от 24.08.2024 г. № 1), с целью обеспечения контроля за организацией питания воспитанников и обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить составы общественных комиссий с участием родительской общественности по контролю за питанием:

2. Общеобразовательное отделение (ул. Алексея Кирьянова, 1):

- Колегова Т.В., родитель (7К класс),
- Мельникова С.Н., родитель (8К класс),
- Ганиева Э.И., родитель (2А класс),

3. Дошкольное отделение (ул. Азина, 1):

- Кукош С.Ю. (родитель гр. № 6),
- Наймушина Н.С. (родитель гр. № 3),
- Воздвиженская М.А. (родитель гр. № 4).

4. Утвердить Программу проведения проверок организации питания в МАОУ СОШ НьюТон с участием родительской общественности в течение 2024-2025 учебного года (Приложение).



5. Организовать проверку питания с участием родительской общественности в течение 2024 - 2025 учебного года не реже 1 раза в месяц (ответственные: Чикурова Е.М., Ананина Л.В.).

Директор МАОУ СОШ НьюТон



С.В. Терскова

С приказом ознакомлен(а):

«30» 08 2024  Е.М. Чикурова
«30» 08 2024  Л.В. Ананина

ПРОГРАММА
проведения проверок организации питания в МАОУ СОШ НьюТон с
участием родительской общественности в течение 2024-2025 учебного года

№ 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	
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, непастеризованные 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 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.	<p>Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. журнал бракеража готовой продукции 2. журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья 3. журнал здоровья сотрудников 4. журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд 5. журнал учета температурного режима холодильного оборудования 6. 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.	<p>Питьевой режим в организации представлен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стационарные питьевые фонтанчики - вода, расфасованная в емкости - иное 	
40.	<p>Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:</p> <ul style="list-style-type: none"> - одноразовой посуды - стеклянной или фаянсовой посуды 	