



Управление образования администрации города Березники
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1**

П Р И К А З

31.08.2020

№ 129

**О повышении эффективности
системы контроля качества
предоставления питания
обучающимся ОУ**

В целях формирования единых подходов к контролю организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях г.Березники, реализующих программы начального общего, основного общего, среднего общего образования, повышения качества питания, формирования у детей и подростков навыков здорового питания, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний, руководствуясь приказом Министерства образования и науки Пермского края от 06.05.2015 № СЭД-26-01-04-330 (в редакции от 25.09.2017 № СЭД-26-01-06-947), организации питания обучающихся в соответствии с требованиями, установленными федеральными санитарными правилами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08)», на основании приказа Управления образования от 31.10.2017 № 918 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимися общеобразовательных организаций» ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести изменения в локальные нормативные акты, регламентирующие организацию питания обучающихся.
2. При организации питания обучающихся использовать в работе:
 - методические рекомендации по организации и контролю за качеством предоставления питания обучающимся общеобразовательных учреждений Пермского края;
 - памятку для работников организаций, обеспечивающих питание детей в образовательных учреждениях, разработанную ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Пермском крае.
3. Заместителю директора по УР Трусовой Н.А., секретарю Лытенковой Т.П.

- 3.1. ежеквартально размещать в единой информационно-аналитической системе «Монитор» информацию по охвату горячим питанием обучающихся в срок до 10 числа месяца, следующего за отчетным периодом;
- 3.2. предоставлять в отдел школьного образования управления информацию по охвату горячим питанием обучающихся ежеквартально.
- 3.3. предоставлять информацию о мероприятиях по контролю организации питания по качеству предоставления питания в образовательной организации – ежеквартально, в срок до 7 числа, следующего за отчетным кварталом, и за весь учебный год - в срок до 7 июня текущего года.
4. Заместителю директора по УР Кайгородовой Г.С.
 - 4.1. Осуществлять с участием медицинского работника Федоровой Т.М. регулярный контроль за организацией питания обучающихся в соответствии с примерной программой производственного контроля организации питания в образовательных организациях (приложение 1)
 - 4.2. Ежеквартально организовывать проведение проверок организации питания обучающихся с участием родительской общественности, используя примерную программу контроля за организацией питания в образовательных организациях с участием родительской общественности (приложение 2).
5. Включить в состав комиссии по проведению проверок с участием родительской общественности законных представителей обучающихся МАОУ СОШ № 1 (приложение 3).
6. Утвердить план работы по осуществлению контроля за организацией школьного питания (приложение 4).
7. Классным руководителям организовать проведение работы по формированию культуры здорового питания с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся
8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



С.Н.Днищенко

Приложение к приказу № 129
от 31.08.2020

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания
в образовательных организациях

N п/п	Позиции	Кратность проверки
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу/1 раз в год
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
5	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	1 раз в месяц
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	1 раз в месяц
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц

9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц
14	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в год
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю
17	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	ежедневно
18	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно
19	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
20	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из пить-	ежедневно

	евых фонтанчиков	
21	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
22	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов)	ежедневно
23	Ежедневно ведется "Ведомость контроля за рационом питания"	ежедневно
24	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней
25	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации
26	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2 раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2 раз в год	в соответствии с программой
27	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц

Приложение №2
к приказу МАОУ СОШ № 1
№ 129 от 31.08.2020

Программа контроля за организацией питания в МАОУ СОШ № 1 с участием родительской общественности

№	Позиция	Отметка по итогам проверки
1.	Контроль своевременного и систематического ведения бракеражного журнала готовой продукции	
2	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	
3	Контроль за наличием в складском помещении термометра и гигрометра	
4	Контроль за хранением сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	
5	Контроль обеспечения посудой без сколов и трещин	
6	Контроль промаркированности емкостей для пищевых отходов	
7	Контроль за соблюдением порядка и чистоты на кухне и в подсобных помещениях	
8	Контроль за отсутствием в рационе продуктов, запрещенных в детском питании: карамели, газированных напитков, непастеризованных соков, салатов с майонезом, кондитерских изделий с кремом	
9	Контроль за наличием промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
10	Контроль за обеспечением хранения суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2, +6 градусов	
11	Контроль за наличием инструкций по применению моющих средств, применяемых в текущий момент	

Приложение № 3
к приказу № 129
от 31.08.2020

**Состав родительской комиссии по контролю качества питания в
МАОУ СОШ № 1**

1. Белоусова Светлана Михайловна
2. Фадеева Ольга Игоревна
3. Коновалова Олеся Александровна
4. Акаева Наталья Владимировна

Приложение № 4
к приказу № 129
от 31.08.2020

**План работы
по осуществлению контроля
за организацией школьного питания
в МАОУ СОШ №1
на 2020 – 2021 учебный год**

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1.Проверка цикличного меню	сентябрь	Белоусова С.М.
2.Проверка соответствия рациона питания согласно утверждённому меню	ежемесячно	Фадеева О.И.
3.Анкетирование учащихся и их родителей по питанию	декабрь, март	Коновалова О.А.
4.Организация питания детей, соблюдение режима питания, доставка и раздача пищи, сервировка стола, гигиена приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд	ежемесячно	Акаева Н.В.