Управление образования Администрации
муниципального образования «Пермский муниципальный округ»
муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Бершетская средняя школа»

ПРИКАЗ

20.08.2025 № 447

О контроле за организацией
и качеством питания

На основании методических рекомендаций по организации питания обучающихся образовательных организаций МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав общественной комиссии по контролю за качеством питания:

1) Голева А.Е., зам. директора – председатель комиссии;
2) Саввина Елена Федоровна, директор школы;
3) Пентегов А, ученик 11 класса;
4) Белова Юлианна Юрьевна, заведующая столовой;
5) Шипицына А.А, председатель Родительского совета;
6) Коробка Елена Анатольевна, член Управляющего совета;

2. Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических(профилактических) мероприятий школьной столовой (Приложение 1).

3.Утвердить программу работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания (Приложение 2).

4. Утвердить акт контроля за организацией и качеством питания в школьной столовой .(Приложение 3).

5. Возложить ответственность на классных руководителей с 1 по 11 класс за:

5.1 обеспечение не менее 90% охвата обучающихся горячим питанием;
5.2 проведение инструктажа о правилах поведения в школьной столовой;
5.3 проведение индивидуальных бесед с родителями о культуре питания;
5.4 сопровождение обучающихся в столовую в соответствии с графиком питания;
5.5 жизнь и здоровье обучающихся во время посещения столовой.

6. Дежурным классным руководителям осуществлять контроль за организацией питания и дежурством в столовой на каждой перемене.

7. Голевой А.Е., председателю комиссии:

7.1 организовать посещение столовой представителями Общественной комиссии (родители) по питанию с целью контроля качества отпускаемой продукции и предлагаемых блюд;

7.2 осуществлять ежедневный контроль за работой пищеблока и качеством предлагаемых блюд.

8. Беловой Ю.Ю. заведующей столовой контролировать:

8.1 санитарно-гигиенический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблоке;

8.2 исправность технологического оборудования;

8.3 применение разрешенной к использованию посуды и мебели;

8.4 наличие маркировки уборочного инвентаря.

9. Контроль за исполнение приказа оставляю за собой.

Директор школы Е.Ф. Саввина

Приложение №1
к приказу № 447от 20.08.2025

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы_____ Е.Ф. Саввина

Программа производственного контроля организации питания в МАОУ «Бершетская средняя школа»

Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при производстве, хранении, реализации продукции, товара в школьной столовой, устанавливает требования к объектам контроля, срокам и показателям контроля, определяет исполнителей осуществления тех или иных видов контроля. Программа может быть исправлена или дополнена в установленном порядке.

Цель: Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся и воспитанников МАОУ «Бершетская средняя школа».

Основные задачи:

Обеспечение детей оптимальным питанием, адекватным возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;

Обеспечение высокого качества и безопасности питания детей.

Социальная защита обучающихся и воспитанников.

Объекты производственного контроля: здоровье детей, пищевые продукты и продовольственное сырье, готовая кулинарная продукция, пищеблок, режим питания, организация питьевого режима, условия транспортировки, контроль суточной пробы, соблюдение санитарных правил технологического процесса, хранение продуктов, условия труда, персонал, кухонный инвентарь, контроль за отходами.

Предмет производственного контроля: соблюдение санитарных правил и их выполнение.

Формы производственного контроля: визуальный; лабораторно-инструментальный; документальный, аттестация.

Условия для проведения производственного контроля: наличие санитарных правил, отчетность (акт проверки, справка, запись в журнале).

Этапы производственного контроля: входной; технологический (поэтапный); выходной.

Программа производственного контроля
в МАОУ «Бершетская средняя школа»

№ п\п	Объект контроля	Показатели контроля	Кратность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1 1.2	Качество поступающего сырья и пищевой продукции. Наличие документа, подтверждающего качество и безопасность продукта.	Входной, визуальный. Наличие сопроводительных документов. Приемка, учет, осмотр сырья и пищевых продуктов. Сроки реализации и условия хранения. Соответствие маркировок.	Каждая партия.	Заведующая столовой Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья». «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Сертификат. Накладная.
2 2.1 2.2 2.3	Условия транспортировки. . Отдельный транспорт на сырье и готовую продукцию	Входной. Визуальный. Температурный режим. Время. Специальная одежда у сопровождающего. Личная мед. книжка. Наличие пергаментной бумаги, целлофана или пленки, разрешенной органами Санэпидемнадзора. Наличие ярлыка на каждой единице транспортной и потребительской тары. Наличие: санитарного паспорта на транспорт; жесткого закрытого кузова; гигиенических покрытий, специальных стеллажей.	Каждая партия. 1раз в год Каждая партия	Заведующая столовой Комиссия	Акт проверки. Товарно-транспортные накладные. Справки. Акт проверки. Справки. Инструкции Федерального центра гигиены и зпидемиологии Роспотребнадзора. Акт проверки. Справки.
3 3.1 3.2	Качество готовой продукции	Визуальный. Органолептические показатели. Наличие технологической документации. Ассортиментный перечень.	Ежедневно	медсестра Комиссия	Акты проверки «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Справки.
3.3	Контроль суточной пробы.	Визуальный. Документальный. Маркированная посуда. Специальные контейнеры, температура хранения +4°;+6°	Ежедневно	медсестра Комиссия	«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».
4 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5	Соблюдение санитарных правил технологического процесса. Доготовочный цех. Достаточность тепловой обработки	Подготовка и кулинарная обработка продуктов Наличие встроенных термометров. Температура внутри теплового	Каждая партия	медсестра Комиссия	Журналы, Графики. Карта производственного контроля. Учетно-отчетная документация

	блюд. Потоки сырья. Полуфабрикаты. Готовая продукция.	оборудования. Цвет сока при проколе. Чистота посуды, инвентаря, тары.			МДО. Схемы технологического процесса и технологического оборудования.
5 5.1 5.2	Хранение продуктов. Холодильное оборудование.	Температурный режим. График температуры. Относительная влажность воздуха. Инструментальный. Технологический. Холодильные шкафы. Охлаждаемый прилавок. Подсобные помещения.	Еженедельно	медсестра Комиссия	«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования». Температурная карта холодильного оборудования.
6 6.1 6.2	Условия труда Показатели микроклимата, температуры, влажности, скорости движения воздуха производственной зоны.	Визуальный. Наличие мыла, полотенца, туалетной бумаги, обеспечение санитарной одеждой. Медицинская аптечка. Инструментальный.	Ежедневно 2 раза в год: в теплое и холодное время.	медсестра Комиссия	Информационно-аналитическая справка. Протокол исследования.
7.	Режим питания.	Документальный. Соблюдение режима питания. Периодичность приема пищи. Гигиена приема пищи.	Ежедневно	медсестра Комиссия .	График приема пищи. Протокол проверки.
8.	Питьевой режим	Технологический. Бутилированная вода. Наличие одноразовых стаканчиков. Контейнеры для сбора использованной посуды одноразового применения. Промаркированные подносы для чистой и использованной фаянсовой посуды.	Ежедневно.	медсестра Комиссия	Документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность. Акты проверки.
9 9.1 9.2	Персонал, подлежащий осмотру. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима.	Визуальный. Режим на производстве. Режим обработки. хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря. Инструктаж по эксплуатации посудомоечной машины. Температурный режим в моечных ваннах.	Ежедневно. 1 раз в неделю.	медсестра Комиссия	«Журнал здоровья». «Журнал регистрации инструктажа». «Журнал качества мытья посуды». Инструкция режима обработки оборудования. «Журнал инструментального контроля температурного режима в моечных ваннах».

10.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.	Накладные, журнал учета отпущенной продукции.	Ежедневно.	медсестра Комиссия	«Журнал ежедневного учета питания» Акты проверки.
11.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года.	медсестра Заместитель директора , отв. За здоровье учащихсся	Графики. Таблицы. Диаграммы.
12.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи.	Холл перед столовой.	Ежедневно.	Заведующая производством. медсестра Комиссия	Акт проверки
13.	Реализация скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции, готовых блюд и кулинарных изделий.	Технологический. Условия хранения скоропортящихся продуктов. Сохранность упаковки продукции.	Ежедневно.	Заведующая столовой. медсестра Комиссия	«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования». Температурная карта холодильного оборудования.
14.	Кухонный инвентарь.	Визуальный. Маркировка инвентаря.	Ежедневно.	Комиссия	Акт проверки.
15.	Контроль за отходами	Маркировка тары. своевременный вывоз.	В теч. года	Заведующая столовой. медсестра Комиссия	Договор. Акт проверки

Приложение №2
к приказу № 447 от 20.08.2025

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы Е.Ф. Саввина

Программа
Проведения проверок организации питания в МАОУ «Бершетская средняя школа» с учетом родительской общественности на 2025-2026 учебный год.

№	мероприятия	сроки	исполнители
1	Проверка десятидневного меню	сентябрь	Медсестра
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)	постоянно	Зав. столовой
	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	Постоянно	Зав. столовой
	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Постоянно	Зав. столовой
	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	Постоянно	Зав. столовой
	Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	Постоянно	Зав. столовой
	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Постоянно	Зав. столовой
3	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	ежемесячно	медсестра
4	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	ежедневно	родители
	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о	Постоянно	Зав. столовой

	полной реализации продукта до конечного срока реализации		
	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	По требованию	Зав. столовой
	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	ежедневно	Зав. столовой
	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	ежедневно	Зав. столовой
	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	Ответственный за бракераж
5	Использование финансовых средств питания обучающихся	октябрь, январь	Директор школы, Заведующая столовой
	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно	Зав. столовой
	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно	Зав. столовой

Приложение № 3
к приказу № 447 от 20.08.2025
УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы Е.Ф. Саввина

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

«Бершетская средняя школа»

Акт контроля за организацией и качеством питания в школьной столовой

«__» _____ 202_ г.

Основание проверки – Положение об организации горячего питания обучающихся в МАОУ «Бершетская средняя школа». **Цель** проверки – исполнение требований Роспотребнадзора по качеству предоставляемого обучающимся горячего питания.

Проверено:

Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток (удовлетворительно/неудовлетворительно)

_____

_____

Наличие и состояние санитарной одежды сотрудников, соблюдение масочного режима , наличие перчаток у работников столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд

_____

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися:

_____

Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей готовой продукции и готовых блюд (по возможности):

_____

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню:

_____

Проверка веса порций выхода готовых блюд: Вес порции с тарелкой - гр., Тарелка - гр., Блюдо _____ - гр., _____ - гр., _____ — гр., _____ - гр., Хлеб – гр., что соответствует (не соответствует) норме (по возможности)

Качество приготовленных блюд. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность детей ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по опросам и по пробам):

_____

_____

_____

_____

Объем и вид пищевых отходов после приема пищи:

_____

_____

Комиссия по контролю за качеством питания:

Члены комиссии: