

**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 по адресу ул. Молодежная, 2 (школа):
 - 1) Голева А.Е., зам. директора – председатель комиссии;
 - 2) Белова Ю. Ю., заведующая столовой;
 - 3) Пентегов А, ученик 11 класса;
 - 4) По согласованию, представитель Родительского совета;
 - 5) По согласованию, представитель Родительского совета;
 - 6) По согласованию, представитель Родительского совета;
2. Утвердить состав общественной комиссии по контролю за качеством питания по адресу ул. Ленина, 9 (детский сад):
 - 1) Томилова Ю.С.– председатель комиссии, ст. воспитатель;
 - 2) Галиева Ю. С., заведующая столовой;
 - 3) По согласованию, представитель Родительского совета.
 - 4) По согласованию, представитель Родительского совета.
 - 5) По согласованию, представитель Родительского совета.
3. Утвердить Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания. (Приложение №1).
4. Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических(профилактических) мероприятий школьной столовой (Приложение № 2).
5. Утвердить программу работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания (Приложение № 3).
6. Утвердить акт контроля за организацией и качеством питания в школьной столовой .(Приложение № 4).
7. Возложить ответственность на классных руководителей с 1 по 11 класс за:
 - 7.1. обеспечение не менее 90% охвата обучающихся горячим питанием;

- 7.2. проведение инструктажа о правилах поведения в школьной столовой;
- 7.3. проведение индивидуальных бесед с родителями о культуре питания;
- 7.4. сопровождение обучающихся в столовую в соответствии с графиком питания;
- 7.5. жизнь и здоровье обучающихся во время посещения столовой.
8. Дежурным классным руководителям осуществлять контроль за организацией питания и дежурством в столовой на каждой перемене.
9. Голевой А.Е., председателю комиссии:
 - 9.1 организовать посещение столовой представителями Общественной комиссии (родители) по питанию с целью контроля качества отпускаемой продукции и предлагаемых блюд;
 - 9.2 осуществлять ежедневный контроль за работой пищеблока и качеством предлагаемых блюд.
10. Беловой Ю.Ю. заведующей столовой контролировать:
 - 10.1 санитарно-гигиенический и дезинфекционный режим в столовой и пищеблоке;
 - 10.2 исправность технологического оборудования;
 - 10.3 применение разрешенной к использованию посуды и мебели;
 - 10.4 наличие маркировки уборочного инвентаря.
11. Контроль за исполнение приказа оставляю за собой.

Директор школы

С приказом ознакомлены



Е.Ф. Саввина

А.Е. Голева

Ю.Ю. Белова

Е.А. Коробка

А.А. Шипицына

А. Пентегов

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы Е.Ф. Саввина

**Положение
об общественной комиссии по контролю
за организацией и качеством питания
в МАОУ «Бершетская средняя школа»**

1. Общие вопросы

1.1. Общественная комиссия по контролю над организацией и качеством питания обучающихся и воспитанников, производственного контроля над объектом питания (далее - Комиссия) создается в МАОУ «Бершетская средняя школа» (далее - образовательная организация) для решения вопросов своевременного и качественного питания, обучающихся школы и воспитанников детского сада.

1.2. Положение по контролю над организацией и качеством питания, производственного контроля над объектом питания утверждается приказом директора образовательной организации.

1.3 Состав комиссии утверждается приказом директора образовательной организации на каждый учебный год.

1.4. В состав комиссии могут входить представители администрации образовательной организации, родительской общественности, медицинских работников, педагогического и ученического коллективов.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

1.5. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

II. Цели и задачи комиссии по контролю за питанием.

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение Обучающихся и воспитанников сбалансированным питанием, качественного приготовления блюд с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

2.2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой и пищеблоком детского сада, соблюдением работниками столовой, обучающимися и воспитанниками требований СанПин, ведением необходимой документации по бухгалтерскому учету и финансовой отчетности школьной столовой и пищеблока детского сада.

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

2.4. Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод, обучающихся и воспитанников, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.

2.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности граждан Российской Федерации.

III. Основные направления деятельности комиссии

3. Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся и воспитанников.

3.2. Осуществляет контроль:

- за выполнением условий муниципального контракта поставки продуктов;
- за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся и воспитанников;
- за соответствием рациона питания утвержденному примерному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за сроками хранения и реализации продуктов;
- за организацией приема пищи обучающимися и воспитанниками, за соблюдением порядка в столовой;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за санитарным состоянием пищеблока.

3.3. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю Образовательной организации.

3.4. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся и воспитанников.

3.5. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.6. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся и воспитанников.

IV. Организационные принципы работы комиссии

4.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.

4.2. В состав комиссии по контролю питания входят:

- Председатель комиссии по контролю над питанием;
- Члены комиссии (представители педагогического коллектива, органов школьного самоуправления, родительской общественности).

V. Организации работы комиссии по контролю за питанием.

5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля, его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана(графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в акте.

5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в квартал.

5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию, педагогов и родителей образовательной организации.

VI. Функциональные обязанности комиссии по контролю за питанием

6.1. Контроль посещений столовой школьниками, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.

6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу.

6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

6.4. Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.

6.5. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

6.6. Контроль за графиком приема пищи обучающихся и воспитанников во время перемен, за режимом работы столовой.

6.7. Контроль за списками обучающихся и воспитанников, получающих бесплатное питание из бюджетных средств.

6.8. Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к исполнению работниками пищеблока, администрацией образовательного учреждения и администрацией, организующей питание.

6.9. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков входе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

VII. Документация комиссии по контролю организации питания

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

7.2. Папка протоколов заседания комиссии, акты проверок и журнал контроля за организацией питания хранится у председателя комиссии.

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.	1 раз в четверть	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 санитарного надзора. Наличие ярлыка на каждой единице транспортной и потребительской тары. Наличие: санитарного паспорта на транспорт; жесткого закрытого кузова; гигиенических покрытий, специальных стеллажей.	1 раз в четверть	Заведующая столовой Комиссия	Акт проверки. Товарно-транспортные накладные. Справки. Акт проверки. Справки. Инструкции Федерального центра гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора. Акт проверки. Справки.
3 3.1 3.2	Качество готовой продукции	Визуальный. Органолептические показатели. Наличие технологической документации. Ассортиментный перечень.	1 раз в четверть	медсестра бракеражная комиссия	Акты проверки «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». Справки.
3.3	Контроль суточной пробы.	Визуальный. Документальный. Маркированная посуда. Специальные контейнеры, температура хранения +4°; +6°	1 раз в четверть	медсестра бракеражная 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 блюд. Потоки сырья. Полуфабрикаты. Готовая продукция.	Подготовка и кулинарная обработка продуктов Наличие встроенных термометров. Температура внутри теплового оборудования. Цвет сока при проколе. Чистота посуды, инвентаря, тары.	1 раз в четверть	медсестра бракеражная комиссия	Журналы, Графики. Карта производственного контроля. Учетно-отчетная документация МДО. Схемы технологического процесса и технологическог

					о 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.	1 раз в четверть	медсестра бракеражная 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.	1 раз в четверть	медсестра бракеражная комиссия	Информационно -аналитическая справка. Протокол исследования.
7.	Режим питания.	Документальный. Соблюдение режима питания. Периодичность приема пищи. Гигиена приема пищи.	1 раз в четверть	медсестра бракеражная 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.	1 раз в четверть	медсестра бракеражная комиссия	Документы, подтверждающи е ее происхождение, качество и безопасность. Акты проверки.
9 9.1 9.2	Персонал, подлежащий осмотру. Соблюдение санитарно- противоэпидемиологичес кого режима.	Визуальный. Режим на производстве. Режим обработки. хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря. Инструктаж по эксплуатации посудомоечной машины. Температурный режим в моечных ваннах.	1 раз в четверть	медсестра бракеражная комиссия	«Журнал здоровья». «Журнал регистрации инструктажа». «Журнал качества мытья посуды». Инструкция режима обработки оборудования. «Журнал инструментальн ого контроля температурного режима в моечных ваннах».
10.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.	Накладные, журнал учета отпущенной продукции.	1 раз в четверть	медсестра бракеражная комиссия	«Журнал ежедневного учета питания» Акты проверки.
11.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	1 раз в четверть	медсестра Заместитель директора по ВР	Графики. Таблицы. Диаграммы.

12.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи.	Холл перед столовой.	1 раз в четверть	Заведующая производством. медсестра бракеражная комиссия	Акт проверки
13.	Реализация скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции, готовых блюд и кулинарных изделий.	Технологический. Условия хранения скоропортящихся продуктов. Сохранность упаковки продукции.	1 раз в четверть	Заведующая столовой. медсестра бракеражная комиссия	«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования». Температурная карта холодильного оборудования.
14.	Кухонный инвентарь.	Визуальный. Маркировка инвентаря.	1 раз в четверть		Акт проверки.
15.	Контроль за отходами	Маркировка тары. своевременный вывоз.	1 раз в четверть	Заведующая столовой. медсестра бракеражная комиссия	Договор. Акт проверки

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 полной реализации продукта до конечного срока реализации	Постоянно	Зав. столовой
	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, непастеризованные 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

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: