

ПРИКАЗ

30.08.2022 г.

№ 302

**О создании комиссии общественного
контроля за качеством приготовления пищи
в 2022-2023 учебном году**

С целью обеспечения детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям, гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании


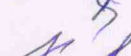
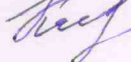
приказываю:

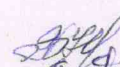
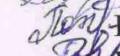

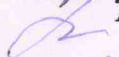
1. Создать на 2022-2023 учебный год комиссию общественного контроля за качеством приготовления пищи в следующем составе:
Клопышко С.И. - заместитель директора,
Волчкова В.Д. - ответственный по питанию,
Никищенко В.А. - председатель Совета отцов,
Тимошенко Ж.Г. - социальный педагог,
Колпаченко Т.П. - медицинская сестра школы,
Попова Н.И. - председатель Совета родителей,
Пронина М.В. - представитель от родителей учащихся.
2. Утвердить План работы комиссии общественного контроля за качеством приготовления пищи в 2022 -2023 учебном году (Приложение 1).
3. Комиссии в данном составе не менее 1 раза в четверть и по мере необходимости осуществлять контроль за качеством приготовления пищи, санитарно-гигиеническим состоянием столовой.
4. По итогам работы комиссии общественного контроля составлять акт.
5. Контроль за исполнением данного приказа возложить на Клопышко С.И., заместителя директора.

Директор школы

Е.П. Дзюба

Ознакомлены:

 В.Д. Волчкова
 Т.П. Колпаченко
 С.И. Клопышко

 В.А. Никищенко
 Н.И. Попова
 М.В. Пронина
 Ж.Г. Тимошенко

**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА
ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ В МБОУ «СОШ №11»
На 2022–2023 учебный год**

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды), выполнение требований по нераспространению кароновирусной инфекции; 2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей Контроль за санитарным состоянием пищеблока 	1 четверть
<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); выполнение требований по нераспространению кароновирусной инфекции; 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом 	2 четверть
<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой, 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов 	3 четверть
<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов 	4 четверть

**ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ В МБОУ «СОШ №11»
на 2022 – 2023 учебный год**

1.1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.1	Документация ООО «Фабрика социального питания» на право поставок продовольствия	При заключении договоров 1 раз в год	директор	Договор с ООО «Фабрика социального питания»
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры	Бракеражный журнал готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с СанПин
3.2	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на

				пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.3	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.4	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
3.5	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УР	Журнал
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
5.1	Условия труда. Производственная среда	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование	1 раз в год	Комиссия по	Визуальный

	пищеблока		контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора	контроль
--	-----------	--	---	----------

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.

8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
8.1	Контингент обучающихся	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения