

Департамент образования администрации города Перми
муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Химико-технологическая школа «СинТез» г.Перми

Приказ

«02» сентября 2020 г.

№ 01-10-380/1

О работе общественной комиссии по питанию
в 2020-2021 учебном году

В целях осуществления контроля организации и качества питания обучающихся МАОУ «СинТез» г. Перми в 2020-2021 учебном году

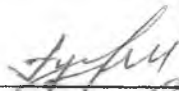
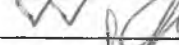
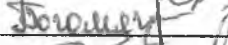
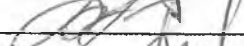

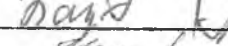


ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав комиссии на 2020-2021 учебный год согласно (приложению № 1.)
2. Утвердить план проведения проверок на 2020-2021 учебный год (приложение № 2).

Директор


Е.А Звегинцева

С приказом ознакомлены:

	М.В. Гущина
	А.В. Ракшина
	Е.А. Богомякова
	О.В. Першина
	И.В. Мишланова
	О.В. Баталова
	Н.Н. Климова
	Е.О. Вагин

**Состав общественной комиссии по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся на 2020-2021 учебный год**

- Баталова О.В. - ответственный по питанию (корпус 1)
- Ракшина А.В. – заведующий хозяйством (корпус 2)
- Гущина М.В. – ответственный по питанию (корпус 2)
- Климова Н.Н. – родитель от 8Б класса (корпус 1)
- Вагин Е.О. - родитель от 2А класса (корпус 1)
- Першина О.В. – родитель от 1а1, 4б1 и 6а1 классов (корпус 2)
- Богомягкова Е.А. – родитель от 5б1 класса (корпус 2)
- Мишланова И.В. – родитель 8а1 класса (2 корпус).

**План проведения проверок организации питания общественной комиссией
обучающихся МАОУ «СинТез» г. Перми на 2020-2021 учебный год**

№ п/п	Позиция	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 выборки, 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 примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю.	
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 2ч, 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 учреждением 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.	Использовании 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.	Соблюдения 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 МАОУ «СинТез» г. Перми меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.	
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфет ОУ, который предназначен для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке.	
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: журнал бракеража готовой продукции; журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья; журнал здоровья сотрудников; журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд; журнал учета температурного режима холодильного оборудования; 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.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики;	
	вода, расфасованная в емкости;	
	иное.	
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
	одноразовой посуды;	
	стеклянной или фаянсовой посуды.	