

**Регламент проведения контрольных мероприятий
в МАОУ «СОШ №123» г. Перми по организации
питания**

Контролирующий орган	Объекты контроля	Период контроля
Бракеражная комиссия	1. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий 2. Проверка безопасности, качества и состава готовых блюд 3. Ведение бракеражного журнала	Ежедневно (в соответствии с планом работы)
Административная комиссия	1. Контроль эстетического и санитарного состояния 2. Контроль процесса накрывания и приема пищи 3. Соблюдение рациона питания 4. Обеспечение питьевого режима 5. Полнота и своевременность заполнения документации 6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья 7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора 8. Кадровое обеспечение пищеблока 9. Локальные и распорядительные акты учреждения 10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении 11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания	1 раз в месяц (в соответствии с планом работы)
Общественная комиссия	1. Соответствие	1 раз в месяц (в

	<p>ежедневного меню</p> <p>2. Отсутствие в дополнительном меню запрещенных.</p> <p>3. Качество приготовленных блюд.</p> <p>4. Соблюдение культуры обучающихся.</p> <p>5. Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока.</p> <p>6. Соответствие требованиям столовой посуды и столовых приборов.</p> <p>7. Соответствие требованиям столовой посуды и столовых приборов.</p> <p>8. Своевременность проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями</p> <p>9. Проведение проверки в соответствии с утвержденной Программой</p>	<p>соответствии с планом работы)</p>
--	---	--------------------------------------

Порядок рассмотрения вопросов качества организации питания:

Наименование коллегиального органа	Сроки (контроля, подведения итогов качества организации питания)	Ответственный	Документы, составленные по результатам контрольных мероприятий
Педагогический совет	1 раз в год (август)	Ответственный за питание Эверт М.Р.	Протокол
Родительские собрания, конференции	1 раз в год (декабрь)	Ответственный за питание Эверт М.Р., заместитель директора по ВР Валиева Ю.В.	Протокол
Управляющий совет	2 раза в год		Протокол
Общее собрание работников	2 раза в год	Ответственный за питание Эверт М.Р.	Протокол
Методическое объединение классных руководителей	1 раз в квартал (сентябрь, ноябрь, март, май)	Заместитель директора по ВР Валиева Ю.В.	Протокол
Наблюдательный совет	При необходимости	Ответственный за питание Эверт М.Р.	Протокол
Общественная комиссия за качеством питания	Ежемесячно	Председатель комиссии Валиева Ю.В.	Акт проверки
Бракеражная комиссия	Ежедневно	Председатель комиссии Эверт М.Р.	Бракеражный журнал, акт

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ
для проведения общественного контроля
в МАОУ «СОШ №123» г.Перми

Дата проведения: _____ г.

1. Культура обслуживания

1.1. Наличие перед обеденным залом:

а- умывальники (количество шт) _____ (норма 1 кран на 20 посадочных мест)

б- сушилки или одноразовые полотенца (количество шт.) _____ (норма: 2 сушилки)

в- мыло (количество шт.) _____

г- горячая вода

Примечание

1.2. Имеется эстетическое оформление обеденного зала: оформление на стенах, шторы на окнах и др.):

а- да

б- нет

Примечание

1.3. Столы подготовлены к очередному приему пищи:

а- чистые, крошки и остатки пищи отсутствуют, обработка проведена

б- грязные, обработка не проведена

Примечание

1.4. Сервировка стола :

а- салфетки одноразовые в подставках

б- нет салфеток

в- столовые приборы соответствуют блюдам по меню (ложки или вилки)

г- на столах есть только ложки

д- столовые приборы в подставке (на дополнительной тарелке или салфетке и пр.)

е- столовые приборы лежат на столе без салфеток и подставок

Примечание

1.5. Состояние используемой столовой посуды и столовых приборов:

а- на большей части (более половины) тарелок и чашек имеются сколы и трещины

б- часть тарелок и чашек имеет сколы и трещины

в- сколы и трещины на посуде отсутствуют

г – столовые приборы из нержавеющей стали

д – столовые приборы чистые сухие без подтеков

Примечание

1.6. Накрывают сотрудники столовой

а- да

б- нет

Примечание

1.7. Начинают накрывать за _____ мин до звонка. Пицца на тарелках не успела остыть

а- да

б- нет

Примечание

1.8. Организация обслуживания учащихся питанием:

а – учащиеся питаются по предварительному накрытию столов

б- с использованием линии раздачи,

в - всех желающих обслужили в течение перемены

Примечание

1.9. Организован отдельно стоящий буфет:

а- да

б- нет

Примечание

1.10. В буфете отсутствуют запрещенные продукты (конфеты леденцовые (карамель), газированные напитки, тонизирующие напитки, жевательная резинка, продукты, содержащие растительные жиры в том числе мороженое, пирожные с кремом, кофе натуральный, ядро абрикосовой косточки арахис):

а- да

б – реализуются запрещенные продукты _____

Примечание

1.11. Сотрудники столовой одеты в специальную одежду (колпак, халат или куртка и легкая, не скользящая обувь):

а- да

б- нет

Примечание

1.12. Обеспечен свободный доступ к питьевой воде:

а- да

б- нет

Примечание

1.13. Питьевой режим организован в форме:

а – стационарные питьевые фонтанчики

б – бутилированная вода

в – кипяченая вода в чайнике

Примечание

1.14. Обеспечено достаточное количество чистой посуды при использовании бутилированной или кипяченой воды

а- да

б- нет

Примечание

2. Рацион питания

2.1. Наличие согласованного Руководителем образовательной организации цикличного МЕНЮ

а- да (указать на сколько дней) _____

б- нет

Примечание

2.2. Цикличное меню разработано для двух возрастных групп (7-11 и 11-17 лет)

а- да

б- нет

Примечание

2.3. Наличие технологических карт и их соответствие используемому варианту меню (по ассортименту блюд на день обследования, оценка выборочная)

а- да, технологические карты соответствуют используемому Сборнику рецептов

б- нет

Примечание

3. Осуществление контроля за организацией питания в образовательной организации: проводится ли внутренний контроль за качеством и безопасностью производимой продукции и условиями производства (по наличию отчетной документации по результатам производственного контроля. Могут быть акты, справки, журналы, карты наблюдений, протоколы лабораторных испытаний):

а- да

б- нет

Примечание

4. Ведение бракеражного журнала

а – ведется вовремя

б – не ведется

5. Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

6. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню

7. Классные руководители сопровождают/не сопровождают детей на обед

ЛИСТ НАБЛЮДЕНИЙ
для проведения административного контроля
в МАОУ «СОШ №123» г.Перми

Дата проверки:

N	Объекты контроля	Комментарии
1	2	3
1	Контроль эстетического и санитарного состояния	
1.1	Санитарная зона (количество раковин из расчета 1 шт. на 20 посадочных мест, наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов, санитарное состояние)	
1.3	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	
1.4	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	
1.5	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	
2	Контроль процесса накрывания и приема пищи	
2.1	Наличие графика питания	
2.2	Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	
2.3	Выдача порций одинакового размера	
2.4	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	
2.5	Ведение графика уборки, проветривания, работы рециркулятора в обеденном зале	
3	Меню	
3.1	Питание организовано по единому меню и утверждено организатором питания, согласовано руководителем учреждения	
3.2	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	

3.3	Блюда фактического меню по составу и выходу соответствуют блюдам соответствующего дня примерного меню		
S4	Фактическое питание соответствует фактическому		
1	2	3	
	меню в день проверки (*)		
3.5	В 1 смену предоставлен завтрак, во 2 — обед		
Всего по п.3			
4	Контроль безопасности готовой кулинарной продукции	Максимально - 5	
4.1	Имеется приказ о создании бракеражной комиссии		
4.2	В журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню		
4.3	Бракераж проводится своевременно		
4.4	За каждое блюдо расписались 3 члена комиссии		
4.5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи		
5	Обеспечение питьевого режима		
5.1	Использование питьевой воды: кипяченая, стационарные фонтанчики, бутилированная вода		
5.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня		
5.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды		
5.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		
5.5	Замена кипяченой воды каждые 3 часа (ведение журнала)		
6.	Локальные и распорядительные акты учреждения		
6.1	Наличие положений: об организации питания, о бракеражной комиссии, об общественной комиссии		
6.2	Приказ об утверждении графика питания в соответствии с режимом работы пищеблока и образовательного учреждения		
6.3	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы		

6.4	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся		
6.5	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля, плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)		
6.6	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии		
6.7	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии		
6.8	Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания (формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий, оформление результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)		
6.9	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов		
6.10	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, на сайте		
7	Обеспечение информационной открытости		
7.1	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)		
7.2	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания в обеденном зале		

7.3	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела		
7.4	Размещение на сайте фактического меню ежедневно в течение четверти		
7.5	Наличие на сайте графика питания обучающихся		

/*) Контрольное взвешивание

Комплекс (завтрак/обед/полдник)	Блюдо	Выход порции в соответствии с примерным меню для учащихся 7-11 лет	Выход порций по ежедневному меню для учащихся 7-11 лет	Выход порции в результате контрольного взвешивания (среднее значение из 5 взвешиваний)

Выводы комиссии:

Предложения:

Члены комиссии:
