

Приложение № 1
к приказу от 04.09.2023
№ 059-08/82-01-10/4-212

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МАОУ «СОШ № 76»
Т.В. Лепихина

ПРОГРАММА
административного контроля организации питания
в муниципальном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №76» г. Перми

Состав административной комиссии:

1. Стрижак Н.И. – заместитель директора, 1 корпус;
2. Назарова О.С. – заместитель директора, 2 корпус;
3. Саламатова О.Н. – ответственная за организацию питания
4. Климова Н.Б. – медицинский работник, 1 корпус;
5. Мухорина С.А – ответственная за организацию бесплатного питания; 2 корпус
6. Байдина Н.В – медицинский работник, 2 корпус

№ п/п	Объекты контроля	Периодичность контроля
1	2	3
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	Не реже 1 раза в месяц
1.2	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, 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	Количество перемен для приема пищи учащихся ½ смены	Не реже 1 раза в месяц
2.2	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	
2.3	Накрытие сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие индивидуальной защиты у работников)	

2.4	Выдача порций одинакового размера	
2.5	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	
2.6	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	
3. Соблюдение рациона питания		
3.1	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Не реже 1 раза в месяц
3.2	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного-24-дневного меню	
3.3	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение №6 [1])	
3.4	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	
3.5	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
3.6	Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	Не реже 1 раза в квартал
3.7	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в диетическом	

	питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)		
3.8	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню		
4. Обеспечение питьевого режима			
4.1	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	Не реже 1 раза в неделю	
4.2	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня		
4.3	Обеспечение достаточного количества чистой посуды		
4.4	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды		
4.5	Замена кипяченой воды каждые 3 часа		
4.6	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Не реже 1 раза в квартал	
5. Полнота и своевременность ведения документации			
5.1	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1 [1])	Не реже 1 раза в месяц	
5.2	Журнал учета температурного режима холодного оборудования (Приложение 2 [1])		
5.3	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3 [1])		
5.4	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4 [1])		
5.5	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5 [1])		
5.6	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)		
5.7	Журнал контроля закладки продуктов		
5.8	Журнал контроля проведения генеральных уборок		
5.9	Журнал контроля замены кипяченой воды		Не реже 1 раза в неделю
5.10	Журнал контроля работы рециркулятора		
5.11	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажной уборки зала (после каждой смены)		

6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.1	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах (мясо бескостное фасованное весом до 5 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы)	Не реже 1 раза в квартал
6.2	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	
6.3	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	
6.4	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, тара не должна находиться вплотную к стене; наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки; соблюдение товарного соседства	
6.5	Наличие действующего договора на проведение дезинсекции. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся в соответствии с установленной в договоре периодичностью (наличие актов, оплаченных счетов)	
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		

7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	1 раз в год
7.2	Наличие актов, заключений по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний:	1 раз в полугодие
	исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов – не менее 5 смывов (периодичность проведения 1 раз в полгода);	
	микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – не менее 5 смывов (периодичность проведения 1 раз в полгода);	
	исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам (периодичность проведения 1 раз в полгода);	
	микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - (периодичность проведения 1 раз в квартал);	
	калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре (периодичность проведения 1 раз в год);	1 раз в год
8. Кадровое обеспечение пищеблока		
8.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	1 раз в полугодие/ при приеме на работу сотрудника
8.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки (периодичность 1 раз в 3 года)	
8.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра	

8.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год/2 года (периодичность -1 раз в год/ 2 года в соответствии с занимаемой должностью)	
9. Локальные и распорядительные акты учреждения		
9.1	Положение об организации питания в школе	1 раз в год/ актуализация по мере необходимости
9.2	Положение о бракеражной комиссии	
9.3	Положение об общественной комиссии	
9.4	Приказ об утверждении режима работы учреждения	
9.5	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	
9.6	Приказ об утверждении режима пищеблока с учетом режима работы школы	
9.7	Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков и культуры здорового питания, профилактику алиментарно-зависимых и инфекционных заболеваний	
9.8	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	
9.9	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	
9.10	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	
9.11	Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания (формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий, оформления результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)	
9.12	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих	

	начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	
9.13	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	
9.14	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в подразделе сайта МАО «Организация питания обучающихся»	
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Не реже 1 раза в месяц
10.2	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.	1 раз в квартал/ актуализация по мере необходимости
10.3	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	
10.4	Наличие подраздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой подраздела	
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания		
11.1	Анкетирование родителей/ учащихся по вопросам организации питания в МАОУ	1 раз в полугодие
11.2	Анализ результатов анкетирования	
11.3	Анализ результатов работы общественной комиссии	В конце учебного года
11.4	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	

<*> Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы школы обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

Ссылки:

[1] [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#). Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.