

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с. Мугреевский

155646, Ивановская обл., Южский р-н, с. Мугреевский, ул. Школьная, д. 7а
e-mail schoolmugreevo1@rambler.ru тел. (49347) 2-47-59

Приказ № 14 от 12.02.2021г.

**Об утверждении положения об организации контроля качества питания
в МКОУСОШ с. Мугреевский**

На основании приказа Отдела образования администрации Южского муниципального района от 12.02.2021г № 54 «Об утверждении положения об организации контроля качества питания в муниципальных образовательных учреждениях, подведомственных Отделу образования администрации Южского муниципального района», в целях предоставления качественного горячего здорового питания для обучающихся МКОУСОШ с. Мугреевский

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить положение об организации контроля качества питания в МКОУСОШ с.Мугреевский (далее – Положение) – приложение №1 к настоящему приказу.

2. Лицам, ответственным за организацию и качество питания в МКОУСОШ с. Мугреевский обеспечить:

- организацию работы по обеспечению контроля качества питания в образовательном учреждении;

- возможность проведения родительского и общественного контроля качества питания в образовательном учреждении в соответствии с Положением;

- предоставление ежедневного отчета до 15-00 часов текущего дня (по форме в приложениях №2, №3 к настоящему приказу) о работе по обеспечению контроля качества питания в МКОУСОШ с. Мугреевский в Южский отдел образования.

3. Назначить ответственным за контроль качества питания в МКОУСОШ с. Мугреевский бухгалтера Аверьянову Ж.В.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МКОУСОШ с. Мугреевский:  М.В. Бурнакина

С приказом ознакомлена  Ж.В. Аверьянова

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации контроля качества питания в муниципальном казённом общеобразовательном учреждении средняя общеобразовательная школа с. Мугреевский (МКОУСОШ с. Мугреевский)

1. Общие положения

1.1. Целью организации контроля качества здорового горячего питания в МКОУСОШ с. Мугреевский (далее - питание) является координация деятельности ответственных лиц для обеспечения качества питания обучающихся.

1.2. Основные задачи организации контроля качества питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации при организации питания обучающихся;

- выявление нарушений в части организации и обеспечения качественного питания обучающихся и принятие мер по устранению и предупреждению нарушений при организации качественного питания в МКОУСОШ с. Мугреевский;

- оценка уровня удовлетворенности качеством питания;

- совершенствование механизмов организации и улучшения качества питания в МКОУСОШ с. Мугреевский.

1.3. Организация контроля качества питания обучающихся в МКОУСОШ с. Мугреевский осуществляется на следующих уровнях:

- контроль качества питания обучающихся на уровне образовательного учреждения (школа, дошкольная группа);

- общественный контроль качества питания обучающихся.

1.4. Контроль качества питания в МКОУСОШ с. Мугреевский осуществляется в соответствии с СанПиН и методическими рекомендациями Роспотребнадзора в виде плановых текущих, или оперативных, в том числе текущих, проверок и предусматривает проведение в пределах компетенции наблюдений и обследований в школьной столовой, пищеблоке, анкетирования учащихся и родителей, проверки соблюдения работниками, участвующими в организации процесса питания, требований действующего законодательства в сфере питания детей, в том числе локальных актов образовательного учреждения.

1.5. Для организации контроля качества питания в МКОУСОШ с. Мугреевский на школьном, дошкольном уровне назначаются ответственные должностные лица.

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания обучающихся в МКОУСОШ с. Мугреевский рекомендуется привлекать классных руководителей, воспитателей дошкольной группы, уполномоченных по правам детей МКОУСОШ с. Мугреевский, представителей родительской общественности.

В целях объективной оценки качества питания целесообразно проводить по отдельному графику «час открытых дверей» в столовой образовательного учреждения («час свободного посещения») для родителей, в рамках которого предоставлять возможность родителям попробовать завтрак (обед, полдник), не уменьшая объемы порций обучающихся (например, из контрольного блюда).

1.7. Для организации обратной связи с родителями обучающихся необходимо организовать постоянную работу телефонной «горячей линии» по вопросам качества питания обучающихся на школьном, дошкольном уровне.

1.8. Сведения об организации питания обучающихся в МКОУСОШ с. Мугреевский, в том числе о составе бракеражной комиссии, общественной комиссии, ежедневного меню, графике работы школьной столовой, «часах свободного посещения», телефонах «горячих линий», ответственных должностных лицах, а также материалы по культуре питания необходимо размещать на информационных стендах и сайтах МКОУСОШ с. Мугреевский.

1.9. Результатом контроля качества питания в МКОУСОШ с. Мугреевский является анализ деятельности и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в МКОУСОШ с. Мугреевский.

1.10. Вопросы организации питания обучающихся в МКОУСОШ с. Мугреевский регламентируются локальными актами учреждения.

2. Организационные формы контроля качества питания.

2.1. На уровне школы контроль качества питания включает:

- ежедневную работу бракеражной комиссии;
- изучение документации: графики питания, бракеражные журналы, технологические карты, ежедневные меню и 10-дневные меню;
- обследование пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания обучающихся;
- ежедневное взаимодействие директора МКОУСОШ с. Мугреевский с персоналом школьной столовой, организатором питания;
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.2. Общественный контроль качества питания включает:

- организацию проверок по контролю качества питания обучающихся в МКОУСОШ с. Мугреевский, инициированных как самим учреждением с участием родительской общественности, так и общественными организациями;
- участие во внеплановых проверках органов Роспотребнадзора, проверках, инициированных общественными организациями (общественных акциях) по контролю качества питания обучающихся в МКОУСОШ с. Мугреевский;
- анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации качества питания учащихся в МКОУСОШ с. Мугреевский (примеры анкет в приложении 1);

- формирование предложений по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания.

3. Содержание контроля качества питания

Содержание контроля качества питания обучающихся в МКОУСОШ с. Мугреевский в соответствии с полномочиями, закрепленным федеральным законодательством, и определенным п.2.1, 2.2. настоящего положения включает:

- контроль режима и рациона питания в МКОУСОШ с. Мугреевский (приложение №2 к настоящему Положению);
- контроль выполнения нормативов по питанию, соответствия готовых блюд по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов (приложение №3 таблица 1, таблица 2 к настоящему Положению);
- контроль качества продовольственного сырья, сроков годности и условий хранения продуктов (приложение №4 к настоящему Положению);
- контроль технологии приготовления пищи (приложение №5 к настоящему Положению);
- контроль поточности технологических процессов (приложение №6 к настоящему Положению);
- контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) утвержденному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствия объемов порций и суммарной массы блюд меню (приложение №7 к настоящему Положению);
- контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в образовательных организациях продуктов (приложение №8 к настоящему Положению);
- контроль условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке (соответствие условий хранения, указанных на маркировке продукта) (приложение №9 к настоящему Положению);
- контроль суточных проб, вкусовых качеств предлагаемых блюд (приложение № 10 к настоящему Положению);
- контроль температуры блюд на линии раздачи и на столе у обучающихся (приложение №10 к настоящему Положению);
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) образовательного учреждения (приложения №№ 11,12,13 к настоящему Положению);
- контроль правил обработки столовой и кухонной посуды, оценка состояния посуды (приложение №14 к настоящему Положению);
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока образовательного учреждения (приложение №15 к настоящему Положению);
- контроль приема пищи обучающимися (приложение №16 к настоящему Положению);

- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) образовательного учреждения;
- контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

4. Результаты контроля качества питания

По результатам планового контроля качества питания на уровне школы издаются соответствующие приказы (приложение №17 к настоящему положению), утверждающие планы, сроки и ответственных лиц за устранение нарушений, указываются сроки проведения повторного контроля (при необходимости); решения о поощрении и взыскании работников по результатам контроля (при необходимости).

По результатам проведения ежедневных выборочных проверок школьной столовой, выборочных проверок пищеблока в случае выявления существенных нарушений может быть составлен акт.

*Применение 1
к помещению об организации
или контролю качества питания
от 12.02.2021.*

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. **УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?**

А) ДА Б) НЕТ В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. **УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА Б) НЕТ В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. **ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА Б) НЕТ

4. **ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?**

А) НЕ НРАВИТСЯ Б) НЕ УСПЕВАЕТЕ В) ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

5. **В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:**

А) ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

Б) ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

В) 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

6. **НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?**

А) ДА Б) ИНОГДА НЕТ

7. **ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?**

А) ДА Б) НЕТ

8. **НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА Б) НЕТ В) НЕ ВСЕГДА

9. **ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?**

А) НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

Б) ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

В) ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

Г) ОСТЫВШАЯ ЕДА

Д) МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

Е) ИНОЕ _____

10. **УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА Б) НЕТ В) ИНОГДА

11. **СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?**

А) ДА Б) НЕТ

12. **ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:** _____

13. **ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

Чек-лист: контроля режима и рациона питания в МКОУСОШ с. Мугреевский

Таблица 1 - ДОУ

| № п/п | Вопрос | | основание | Выполнено «Да/Нет» |
|-------|-------------------------------|---|--|-----------------------|
| | Прием пищи | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии | | |
| 1 | Завтрак 8-30-9.00 | 20% | Таблица 4 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | |
| 2 | Второй завтрак 10.30-11.00 | 5% | | |
| 3 | Обед 12.00-13.00 | 35% | | |
| 4 | Полдник 15.30 | 15% | | |

Таблица 2 - школы

| № п/п | Вопрос | | основание | Выполнено «Да/Нет» |
|-------|------------------------|---------------------------|--|-----------------------|
| | Прием пищи | % к суточной калорийности | | |
| 1 | Завтрак 9.30-11.00 | 20-25 | Таблица 1 Пункт 2 Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 | |
| 2 | Обед 13.30-14.30 | 35 | | |
| 3 | Полдник 15.30-16.30 | 10-15 | | |

Таблица 1.

Чек-лист: контроль выполнения нормативов по питанию

В ДОУ /дошкольной группе при ОУ _____ за _____ (день, период)

| Продукты питания | ВЫПОЛНЕНИЕ натуральных норм питания, | | |
|--|---|--|----------------------|
| | по нормам в абсолютном значении (кг, литры, штуки) | по факту в абсолютном значении (кг, литры, штуки) | по факту в процентах |
| Молоко, молочная и кисломолочные продукты | | | |
| Творог (5%-9% м.д.ж.) | | | |
| Сметана | | | |
| Сыр | | | |
| Мясо 1-й категории | | | |
| Птица (куры, цыплята -бройлеры, индейка 1 категории) | | | |
| Субпродукты говядины (печень, язык, сердце) | | | |
| Рыба (филе).в т.ч. слабо или | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| малосоленое | | | |
| Яйцо | | | |
| Картофель | | | |
| Овощи, зелень | | | |
| Фрукты свежие | | | |
| Сухофрукты | | | |
| Соки фруктовые и овощные | | | |
| Витаминизированные напитки | | | |
| Хлеб ржаной | | | |
| Хлеб пшеничный | | | |
| Крупы, бобовые | | | |
| Макаронные изделия | | | |
| Мука пшеничная | | | |
| Масло сливочное | | | |
| Масло растительное | | | |
| Кондитерские изделия | | | |
| Чай | | | |
| Какао-порошок | | | |
| Кофейный напиток | | | |
| Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков) | | | |
| Дрожжи хлебопекарные | | | |
| крахмал | | | |
| Соль пищевая поваренная йодированная | | | |

| Калорийность питания воспитанников ДОУ | Продолжительность пребывания детей в ДОУ -10 часов | |
|--|--|-----|
| | ясли | Сад |
| Белки | | |
| Жиры | | |
| Углеводы | | |
| Калорийность | | |

Чек-лист: контроль качества продовольственного сырья

| № п/п | Вопрос | Основание | Периодичность | Выполнено «да»/«нет» |
|--|---|---|---------------|-------------------------|
| 1 | На поступающее на пищеблок сырье (в т.ч.воду в бутылках) есть: | <u>Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u> | Каждая партия | |
| | – товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.) | | | |
| | – сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов) | | | |
| 2 | На пищеблок не принимается: | <u>Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u> | | |
| | – немаркированная пищевая продукция | | | |
| | – запрещенная для питания детей продукция | <u>Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u> | | |
| | – пищевая продукция с истекшим сроком годности | <u>Пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u> | | |
| – продукция с признаками недоброкачества | | | | |
| 3 | Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная на одном транспорте в герметичной упаковке при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки) | <u>Пункт 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u> | | |

Чек-лист: контроль технологии приготовления пищи

| № п/п | Вопрос | Основание | Периодичность | Выполнено «да»/«нет» |
|-------|---|--|---|----------------------|
| 1 | Блюда готовятся по требованиям технологических документов | <u>Пункт 2.8</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | |
| 2 | При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов | <u>Пункт 2.7</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | |
| 3 | Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей | <u>Подпункт 8.1.6</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В дни проведения витаминизации | |
| 4 | Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд | <u>Подпункт 8.1.6</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | |
| 5 | Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока | <u>Приложение № 6</u> к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В дни ремонта | |
| 6 | При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование | <u>Пункт 2.20</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | |
| 7 | Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию | <u>Пункт 3.3</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В дни обработки | |
| 8 | В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд | <u>Пункт 4.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля | |

Чек –лист: контроль поточности технологического процесса.

| № п/п | Вопрос | Основание | Выполнено «да»/«нет» |
|-------|--|--|----------------------|
| 1 | Отсутствие (наличие) общих, встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары | Пункт 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Пункт 7.2 Предотвращение перекрестного загрязнения | |
| 2 | соблюдение правил отдельной обработки сырой продукции, подлежащей тепловой обработке, продукции, прошедшей тепловую обработку, и продукции, используемой в питании без тепловой обработки. | ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании | |

Чек-лист: контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки)

| Вопрос | Основание | Выполнено «да»/«нет» |
|--|---|----------------------|
| Соответствие ежедневного меню утвержденному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд | Подпункты 8.1 -8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | |
| Объемы порций по приемам пищи (в граммах – не менее) - завтрак от 1 до 3 лет – 350; от 3 до 7 лет – 400 от 7 до 12 лет – 500; от 12 лет и старше – 550 - второй завтрак от 1 до 3 лет – 100; от 3 до 7 лет – 100 от 7 до 12 лет – 200; от 12 лет и старше – 200 - обед от 1 до 3 лет – 450; от 3 до 7 лет – 600 от 7 до 12 лет – 700; от 12 лет и старше – 800 полдник от 1 до 3 лет – 200; от 3 до 7 лет – 250 от 7 до 12 лет – 300; от 12 лет и старше – 350 | Приложение №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблица 3 | |

Чек-лист: контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в образовательных организациях продуктов

| Вопрос | Основание | Выполнено «да»/«нет» |
|--|--|-------------------------|
| Запрещенная для питания детей продукция не готовится (не используется) | <u>Приложение № 6</u> к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | |

Приложение №9 к Положению
об организации контроля качества питания
в МКОУСОШ с. Мугреевский

Чек-лист: контроль условий и сроков хранения продуктов

| № п/п | Вопрос | Основание | Периодичность | Выполнено «да»/«нет» |
|-------|---|--|--|-------------------------|
| 1 | Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха | <u>Пункт 3.13</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр) | |
| 2 | Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами | <u>Пункт 3.8</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | |
| 3 | Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях | <u>Пункт 3.13</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | |
| 4 | – заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | | | |
| 5 | Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники | <u>Пункт 3.8</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | |
| 6 | – заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования | | | |
| 7 | Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках | <u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | |
| 8 | Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется | <u>Пункт 2.3</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля | |
| 9 | Замена кипяченной воды в | <u>Подпункт 8.4.5</u> | Ежедневно по | |

| | | | | |
|----|--|---|-----------------|--|
| | емкостях на местах раздачи производится не реже чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима) | пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | графику | |
| 10 | Смена кипяченной воды фиксируется в графике | | | |
| 11 | Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции | <u>Пункт 4.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В дни обработки | |

Приложение №10 к Положению
об организации контроля качества питания
в МКОУСОШ с. Мугреевский

Чек-лист: контроль температуры готовых блюд, суточных проб

| № п/п | Вопрос | Основание | Периодичность | Выполнено «да»/«нет» |
|-------|--|--|---|----------------------|
| 1 | Линия раздачи оснащена термометрами | <u>Пункт 5.1</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля | |
| 2 | Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте | <u>Пункт 5.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | |
| 3 | Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине | <u>Подпункт 3.5.1</u> пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В дни, в которые подают такие блюда | |
| 4 | Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции | <u>Подпункт 8.1.10</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия блюд | |
| 5 | При отборе суточной пробы ответственный | | | |

| | | | | |
|---|--|---|-----------|--|
| | работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком) | | | |
| 6 | Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С | | | |
| 7 | Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздаче) | <u>Подпункт 3.5.1</u> пункта 3.5, <u>подпункт 8.7.4</u> пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | |
| 8 | Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в другие дни | Подпункты <u>3.5.4</u> и <u>3.5.6</u> пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | |

Приложение №11 к Положению
об организации контроля качества питания
в МКОУ СОШ с. Мугреевский

Чек-лист: контроль уборки помещений и хранения уборочного инвентаря

| № п/п | Вопрос | Основание | Периодичность | Выполнено «да»/«нет» |
|-------|---------------------------------------|--|----------------------|----------------------|
| 1 | Помещения пищеблока убирают ежедневно | <u>Пункт 2.18</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно по графику | |
| 2 | Не реже одного раза в месяц | <u>Подпункт</u> | Ежемесячно | |

| | | | | |
|---|---|---|---|--|
| | проводится генеральная уборка помещений пищеблока | 2.11.7 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20 | | |
| 3 | Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | <u>Пункт 4.6</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно перед уборкой | |
| 4 | Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются | <u>Подпункт 2.11.9</u> пункта 2.11 СП 2.4.3648-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля | |
| 5 | Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу | <u>Подпункт 2.4.12</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | Ежедневно в конце рабочего дня | |
| 6 | Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря | <u>Пункт 2.19</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | |

Приложение № 12 к Положению
об организации контроля качества питания
в МКОУ СОШ с. Мугреевский

Чек-лист: контроль состояния отделки помещений

| № п/п | Вопрос | Основание | Периодичность | Выполнено «да»/«нет» |
|-------|--|---|---|----------------------|
| 1 | Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами | <u>Пункт 2.16</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | При закупке материалов | |
| 2 | На материалы отделки есть документы об оценке соответствия | | | |
| 3 | Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений | <u>Подпункт 2.5.1</u> пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля | |
| 4 | В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие | <u>Подпункт 2.5.3</u> пункта 2.5 СП 2.4.3648-20 | | |

| | | | | |
|--|---------|--|--|--|
| | ПОТОЛКИ | | | |
|--|---------|--|--|--|

Приложение №13 Положению
об организации контроля качества питания
в МКОУСОШ с. Мугреевский

Чек-лист: контроль состояния инженерных систем

| № п/п | Вопрос | Основание | Периодичность | Выполнено «да»/«нет» |
|-------|---|--|---|----------------------|
| 1 | В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях | <u>Пункт 2.12</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля | |
| 2 | В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система | <u>Пункт 2.13</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | |
| 3 | В помещениях пищеблока исправно работают системы: | <u>Пункт 2.15</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | | |
| | – холодного и горячего водоснабжения; | | | |
| | – водоотведения; | | | |
| | – теплоснабжения; | | | |
| | – вентиляции и освещения | | | |
| 4 | На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура | <u>Подпункт 2.8.6</u> пункта 2.8 СП 2.4.3648-20 | | |

Приложение №14 к Положению
об организации контроля качества питания
в МКОУСОШ с. Мугреевский

Чек-лист: контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды

| № п/п | Вопрос | Основание | Периодичность | Выполнено «да»/«нет» |
|-------|--|---|---------------|----------------------|
| 1 | Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены: – технологическое оборудование и столы | <u>Пункт 2.9</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <u>подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | При закупке | |

| | | | | |
|---|--|--|---|--|
| | – инвентарь | | | |
| | – посуда | | | |
| | – тара | | | |
| 2 | Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали | | | |
| 3 | Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород | | | |
| 4 | Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические | Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | | |
| 5 | Стол в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.2021–31.12.2026) | | | |
| 6 | Маркировку имеют: | Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | Перед первым использованием | |
| | – разделочный и иной инвентарь | | | |
| | – кухонная посуда | | | |
| | – столы | | | |
| | – оборудование | | | |
| 7 | Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная | Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля | |
| 8 | Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются отдельные: | Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В срок, который указан в паспорте или инструкции на изделие | |
| | – технологическое и холодильное оборудование | | | |
| | – производственные столы | | | |
| | – разделочный инвентарь | | | |
| | – многооборотные средства упаковки | | | |
| | – кухонная посуда | | | |
| 9 | Количество столовой посуды | Подпункт | В сроки, | |

| | | | | |
|----|---|--|--|--|
| | и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц | 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | указанные в программе производственного контроля | |
| 10 | Деформации, дефектов и механических повреждений нет у: | Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | | |
| | – кухонной посуды | | | |
| | – столовой посуды | | | |
| | – инвентаря | | | |
| 11 | Столовые приборы из алюминия не используются | Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | | |
| 12 | Все оборудование и посуда (и производственный инвентарь) моется по мере загрязнения и при необходимости - дезинфицируется | Подпункт 5.2.2 ГОСТ 33688-2015 | | |
| 13 | Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей вымыты и высушены | пункта 3.10. СП 2.4.3648-20 | | |

Приложение №15 к Положению
об организации контроля качества питания
в МКОУСОШ с. Мугреевский

Чек-лист: контроль гигиены и здоровья работников пищеблока

| № п/п | Вопрос | Основание | Периодичность | Выполнено «да»/«нет» |
|-------|---|-------------------------------------|--|---|
| 1 | Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты | Типовые нормы выдачи работникам СИЗ | Ежегодно по графику выдачи СИЗ | |
| 2 | Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи | Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | |
| 3 | Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды | | | |
| 4 | Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет | | | Периодически в течение рабочей смены работников пищеблока |
| 5 | Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук | | | |
| | | | | |

| | | | | |
|----|---|--|---|--|
| | после посещения туалета | | | |
| 6 | Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты | | В дни, когда готовят такие блюда | |
| 7 | Медработник или иное назначенное лицо ежедневно: <ul style="list-style-type: none"> осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний; вносит результаты осмотров в гигиенический журнал | <u>Пункт 2.22</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | |
| 8 | Список отмеченных в гигиеническом журнале работников соответствует числу работников смены | | | |
| 9 | Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача – по эпидемиологическим показаниям | <u>Пункт 2.21</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | После того как истечет срок, который заведующий отдел на вакцинацию | |
| 10 | Все работники пищеблока проходят: <ul style="list-style-type: none"> предварительный медосмотр – при трудоустройстве; | <u>Пункт 2.22</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | При трудоустройстве новых работников пищеблока | |
| | – периодический медосмотр – ежегодно; | | Ежегодно по графику | |
| | – гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно | | | |

Приложение №16 к Положению
об организации контроля качества питания
в МКОУСОШ с. Мугреевский

Чек-лист: контроль приема пищи обучающихся в образовательном
учреждении

| № п/п | Вопрос | основание | «Да»/«Нет» |
|-------|--|--|------------|
| 1 | Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией | Пункты 2.1, 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | |
| 2 | Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями: <ul style="list-style-type: none"> -разогретье блюда должны быть реализованы при температуре не ниже 60°C. | Пункт 7.10 разогрев и раздача готовых блюд ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и | |

| | | готовых блюд в общественном питании | |
|---|---|--|--|
| 3 | Масса порций детей по возрасту в граммах: | Приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | |
| | - от 1 года до 3 лет – 130-150 | | |
| | - 3 – 7 лет – 150-200 | | |
| | - 7-11 лет – 150-200 | | |
| | - 12 лет и старше – 200-250 | | |
| 4 | Привитие культурно-гигиенических навыков, в т.ч. культура обслуживания обучающихся | Программа производственного контроля ОУ | |
| 5 | Наличие пищевых отходов после приема пищи (объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов) | | |
| 6 | Проведение анкетирования - учащихся школ - родителей обучающихся | | |
| 7 | Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) - учащимися школ - родителями | | |

Приложение №17 Положению
об организации контроля качества питания
в МКОУСОШ с. Мугреевский

План корректирующих мероприятий
по итогам контроля качества питания на пищеблоке (наименование ОУ)

| Вид опасности | Финансирование | Срок устранения | Корректирующие мероприятия | Ответственный | Отметка о выполнении |
|---------------|----------------|-----------------|----------------------------|---------------|----------------------|
| | | | | | |