

УТВЕРЖДЕН

В.Д. Сычев

приказом МБОУ Лопанская СОШ №3
от 31.08.2021 г. № 94

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МБОУ Лопанская СОШ №3

1. Общие положения

- 1.1. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МБОУ Лопанская СОШ № 3 (далее – порядок) разработан с целью:
- улучшения организации питания обучающихся в МБОУ Лопанская СОШ № 3;
 - проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в МБОУ Лопанская СОШ № 3.

2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю

- 2.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в МБОУ Лопанская СОШ № 3 осуществляется при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом.
- 2.2. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и обучающихся (приложение 1 к настоящему положению) и участия в работе общешкольной комиссии (приложение 2 к настоящему положению).
- 2.3. Состав общешкольной комиссии по контролю за питанием обучающихся утверждается приказом директора МБОУ Лопанская СОШ № 3.
- 2.4. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей оцениваются:
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
 - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
 - наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
 - вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
 - информирование родителей и детей о здоровом питании.
- 1.1. Доступ законных представителей обучающихся, участвующих в работе общешкольной комиссии, в помещение для приема пищи осуществляется с соблюдением действующих санитарно-эпидемиологических требований.
 - 1.2. Для оценки (дегустации) готовых блюд, проверяющими может осуществляться покупка на линии раздачи тех же блюд, которые едят обучающиеся.
 - 1.3. Проверяющим запрещается дегустировать пищу для обучающихся специально накрытую на столы.
 - 1.4. Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

Приложение 1
к Порядку проведения мероприятий по
родительскому контролю за
организацией питания обучающихся
МБОУ Лопанская СОШ № 3

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

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

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ
СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

НЕ НРАВИТСЯ

НЕ УСПЕВАЕТЕ

ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

ДА

ИНОГДА

НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕРЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

ДА

НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

ОСТЫВШАЯ ЕДА

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

ИНОЕ _____

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

ДА

НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ# ИЗ ДОМА?

ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ

ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Приложение 2
к Порядку проведения мероприятий по
родительскому контролю за
организацией питания обучающихся
МБОУ Лопанская СОШ № 3.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Вопрос	Да/нет
1 Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	
2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	
3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	
8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	
9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да	
10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей	

здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

А) да

Б) нет

11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

А) да

Б) нет

12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

А) да

Б) нет

13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

А) нет

Б) да

14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

Б) нет

15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) нет

Б) да

16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) нет

Б) да

17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) нет

Дополнительные замечания:

Подписи членов комиссии:

**Положение о мобильной группе общешкольного
контроля организации и качества питания
МБОУ Лопанская СОШ №3**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
- 1.2. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

- 2.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.
- 2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.
- 2.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.
- 2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных

внебюджетных (родительских) финансовых средств.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

- 3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.
- 3.2. Осуществляет контроль:
 - за рациональным использованием платы за питание;
 - за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
 - за соблюдением графика работы столовой.
- 3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №2)
- 3.4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.
- 3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.
- 3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

- 4.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.
- 4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся, медицинский работник. Обязательным требованием

является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

- 5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.
- 5.2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.
- 5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.
- 5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.
- 5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета.

6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

- 6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.
 - 6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.
 - 6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.
- Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.
 - Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.
 - Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.
 - Контроль за списками обучающихся, получающих талоны на бесплатное питание из бюджетных средств.
 - Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией, организующей питание.
 - С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- 7.1. Комиссия ведет журнал по учёту учащихся, состоящих на бесплатном питании.
- 7.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 7.3. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

Приложение № 1 к приказу
«О создании комиссии по осуществлению
контроля за организацией
и качеством питания обучающихся»
№94 от « 31 » августа 2021 года

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся на 2021 - 2022 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Соц. педагог
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. столовой, мед. работник.
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии

11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Зав. столовой, мед.работник.
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

8. Проверка качества питания

- 8.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 8.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
- 8.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 8.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 8.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 8.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 8.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 8.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 8.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 8.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 8.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 8.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 8.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 8.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

9. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 9.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 9.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 9.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 9.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 9.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 9.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

10. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 10.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 10.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

11. Контроль за исполнением условий государственного контракта

- 11.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 11.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 11.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 11.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 11.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

**«О создании комиссии по осуществлению
контроля за организацией
и качеством питания обучающихся»
№94 от « 31 » августа 2021 года**

**График посещения школьной столовой комиссией
по контролю организации
и качества питания на 2021-2022 учебный год**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды); 2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей	1 четверть
1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой; 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов	2 четверть
1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	3 четверть
1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с	4 четверть

предварительным заказом;	
2. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	

**ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ В МБОУ Лопанская СОШ №3**

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

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.1	Документация КШП на право поставок продовольствия	При заключении договоров 1 раз в год	директор	Договор с КШП
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. 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 ЦГСЭН
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 Ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	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
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УР	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры	Журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры	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	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по	Журнал температурного режима

			УР	
--	--	--	----	--

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 по УР	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора по УР	Визуальный 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. Медсестры	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 по УР	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. Журнал контроля качества

				мытья посуды. Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральных уборок помещений, утвержденный руководством
--	--	--	--	---

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. Медсестры	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи (многодетная, социально-незащищенная)
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестры	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

Министерство общего и профессионального образования
Ростовской области
Отдел образования Администрации Целинского района
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Лопанская средняя общеобразовательная школа № 3

347769 Ростовская область, Целинский район, с.Лопанка, ул.Молодежная 2 «в»
тел.8(371) 9-35-75, school3_celina@mail.ru

Организация питания обучающихся
МБОУ Лопанская СОШ №3

2020-2021