



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ

ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ТЕХНО-ШКОЛА ИМЕНИ ЛЕТЧИКА-КОСМОНАВТА СССР, ДВАЖДЫ
ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА В.П. САВИНЫХ» Г. ПЕРМИ

П Р И К А З

01.03.2022

059-08/129-01-37

**О создании административной
комиссии по контролю за
организацией и качеством
питания в школе на
2021-2022 учебный год**

В соответствии с приказом Министерства образования науки и Пермского края от 14.08.2020 г. №26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края», с целью усиления контроля организации и качества питания в школе, формирования у детей и подростков навыков здорового питания, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний, соблюдения сбалансированного рационального питания обучающихся, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать административную комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2021-2022 учебный год в следующем составе:
-Белева Елена Владимировна - ответственный за организацию питания;
-Белименко Наталья Анатольевна - медицинский работник (по согласованию);
-Волосников Владимир Александрович - сотрудник школы (по согласованию);
-Климец Марина Владимировна, член родительского совета (по согласованию).
2. Утвердить: Программу административного контроля за организацией питания в МАОУ «Техно-Школа им. В.П. Савиных» г. Перми на 2021-2022 учебный год (Приложение 1); План реализации программы административного контроля и мероприятий по организации питания обучающихся (Приложение № 2).
3. Признать утратившим силу приказ от 31.08.2021 г. № 059-08/129-01-157/2 «О создании комиссии по контролю за организацией питания».
4. Настоящий приказ вступает в силу со дня подписания.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Лист согласования к приказу прилагается

А.Н. Шабунин

Приложение № 1
к приказу директора МАОУ «Техно-Школа им. В.П. Савиных» г. Перми
от 01.03.2022 г. № 059-08/129-01-37
«О создании административной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школе на 2021-2022 учебный год»

ПРОГРАММА
административного контроля организации питания в
МАОУ «Техно-Школа им. В.П. Савиных» г. Перми

Состав административной комиссии:

1. Белева Елена Владимировна - ответственный за организацию питания
2. Белименко Наталья Анатольевна - медицинский работник (по согласованию)
3. Волосников Владимир Александрович - сотрудник школы (по согласованию)
4. Климец Марина Владимировна, член родительского совета (по согласованию)

№ 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 (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	Не реже 1 раза в неделю
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 1 / 2 смены	Не реже 1 раза в неделю
2.2.	Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)	
2.3.	Накрывание сотрудниками организатора питания	

1	2	3
	(начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)	
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.	Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	Не реже 1 раза в квартал
3.2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	
3.3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	
3.4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	Не реже 1 раза в месяц
3.6.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -24-дневного меню	
3.7.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	
3.8.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	
3.9.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
4. Обеспечение питьевого режима		

1	2	3	
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 раз в квартал	
5. Полнота и своевременность заполнения документации			
5.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	Не реже 1 раз в месяц	
5.2.	Журнал учета температурного режима холодильного 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		Ежедневно
5.10.	Журнал контроля работы рециркулятора		
5.11.	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная		

1	2	3
	уборка 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	Не реже 1 раз 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 государственной регистрации) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)	
6.3.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	
6.4.	Заклучен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	
7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора		
7.1.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	1 раз в год
7.2.	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год; микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов 1 раз в полгода; исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук,	в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний
1	2	3

	спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов 1 раз в полгода; исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год		
8. Кадровое обеспечение пищеблока			
8.1.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока		при поступлении на работу нового сотрудника / 1 раз в год
8.2.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года		
8.3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год		
8.4.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 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 / ак-
9.2.	Положение о бракеражной комиссии		туализация по мере необходимости
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 работы 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		

1	2	3
9.8.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	
9.9.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	
9.11.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	
9.12.	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.)	
9.13.	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов	
9.14.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	
9.12.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»	
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	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.)	1 раз в квартал / актуализация по мере необходимости
10.2.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	
10.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	
10.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение	Не реже 1 раза в

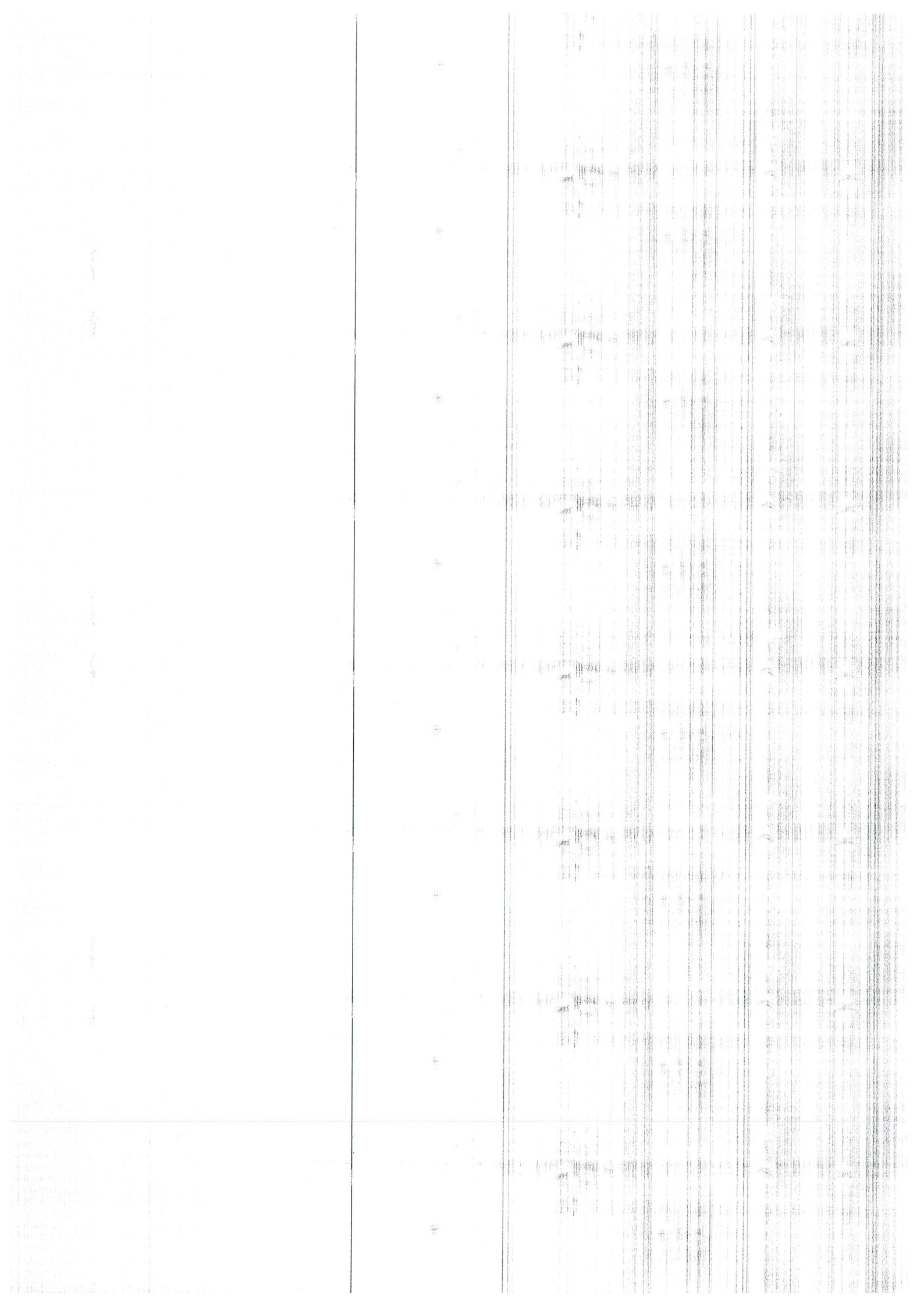
1	2	3
четверти		месяц
11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания		
11.1.	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МОУ	1 раз в полгода
11.2.	Анализ результатов анкетирования	
11.3.	Анализ результатов работы общественной комиссии	В конце учебного года
11.4.	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	В конце учебного года

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в актах, специальных журналах, картах контроля, подписываются проверяющими и представителем организатора питания.
2. В соответствии с планом работы школы обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором по организации питания и договором аренды, вплоть до расторжения договора аренды и др.

Ссылки:

[1] СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»



Приложение № 2
к приказу директора МАОУ «Техно-Школа им. В.П. Савиных» г. Перми
от 01.03.2022 г. № 059-08/129-01-37
«О создании административной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школе на 2021-2022 учебный год»

План реализации программы административного контроля и мероприятий по организации питания обучающихся МАОУ «Техно-Школа им. В.П. Савиных» г. Перми

Цель:

1. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, расширение охвата питания учащихся и повышение качества питания.

Основные задачи по организации питания:

1. Разработать комплекс мероприятий по созданию благоприятных условий для организации питания учащихся;
2. Контроль качества работы пищеблока школы;
3. Повышение культуры питания;
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания и педагогов.

1. Организационно-плановая деятельность административной комиссии

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Назначение ответственных за организацию горячего питания.	до 01.09.	Директор школы-Шабунин А.Н.
2. Проведение мониторинга по охвату питания обучающихся.	Конец октября, середина декабря, конец марта, середина мая	Ответственная за организацию питания Белева Е.В.
3. Организационное совещание — порядок приема обучающимися завтраков и обедов; оформление льготного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя.	Сентябрь	Н.А. Белименко А.В. Волосников М.В. Климец Е.В. Белева Г.С. Кошкина

4. Совещание при директоре школы «Организация питания обучающихся школы» по вопросам:		
- охват обучающихся горячим питанием	Сентябрь, Ноябрь	Е.В. Белева
- соблюдение санитарно - гигиенических требований	Январь	
- профилактика инфекционных заболеваний.	Апрель	
5. Организация работы административного контроля по питанию	Сентябрь, Октябрь, Декабрь, Февраль, Апрель	Комиссия по питанию школы. По плану производственного контроля
6. Осуществление ежедневного контроля за работой пищеблока администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Ответственная за организацию питания
7. Оформление стендов: «Информация по питанию», «Поговорим о правильном питании»	Сентябрь-декабрь	Заведующая производством: Е.П. Казакова

2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-9 классов: - Культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - Организация горячего питания — залог сохранения здоровья».	В течение года	Е.В. Белева, классные руководители, Общественная комиссия по питанию
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания обучающихся	В течение года	
Просветительская работа медицинского работника по основам правильного питания	1 раз в четверть	Врач школы
- проведение классных тематических часов О правильном питании детей и подростков -Час беседы о гигиене подростка	По заявкам классных руководителей	Врач школы

3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление столовой	В течение года	Заведующая производством: Е.П.Казакова
2. Разработка новых блюд и в течение года, их внедрение в систему школьного питания	В течение года	Заведующая производством: Е.П.Казакова Комиссия по питанию

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся

Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1. Проведение классных часов по темам:		Классные руководители,
- «Режим дня и его значение».	Сентябрь	
- «Культура приема пищи».	Октябрь	
«Острые кишечные заболевания и их профилактика».	Январь	
-«Чтоб здоровым стать ты мог, пей скорей фруктовый сок»	Февраль	
-«Что мы едим»	Март	
- «Вредные продукты».	Апрель	
2. Конкурс газет среди обучающихся 2,4,5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	Классные руководители,
3. Анкетирование обучающихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов	декабрь апрель	Классные руководители,
4. Конкурс фотографий и рецептов «Любимое блюдо нашей семьи» (1-9 классы)	апрель	Классные руководители
5. Воспитание культуры питания и здорового образа жизни средствами учебных предметов: окружающий мир, биология, химия, ОБЖ, технология, физическая культура, русский язык, Немецкий язык. (1-9 классы)	В течение года	Учителя-предметники, классные руководители,
6. Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»	Май	Члены административной комиссии

7. Анкетирование учащихся и педагогов МАОУ «Ваши предложения по развитию школьного питания»	Май	Члены административной комиссии
---	-----	---------------------------------

5. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей обучающихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение родительских собраний по темам:		Классные руководители Директор школы
- Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание обучающихся.	Сентябрь	
- Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний.	Октябрь	
- Итоги медицинских осмотров обучающихся	Май	
2. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Февраль	Директор школы
3. Встреча врача с родителями - «Личная гигиена ребенка»	Октябрь	Классные руководители
5. Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	сентябрь,	
	декабрь,	
	март, апрель	

6. Ожидаемые результаты реализации административного контроля

1. Пакет документов по организации школьного питания.
2. Обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
3. Обеспечение доступности школьного питания.
4. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
5. Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
6. Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.
7. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
8. Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания.
9. Совершенствование системы финансирования школьного питания; оптимизация затрат, включая бюджетные дотации.
10. Улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества школьного питания.