



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ТОМСКА
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 36 города Томска

ПРИКАЗ

от 31.08.2021 год

№ 167

Томск

О создании группы общественного контроля
за организацией и качеством питания обучающихся
в МАОУ СОШ №36 г.Томска

На основании Положения о порядке организации питания обучающихся МАОУ СОШ №36 г. Томска в столовой, Положения о группе общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся, протокола Управляющего совета №2 от 16.10.2020 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить группу общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся в следующем составе:
 - 1.1. Орлова Н.В., представитель школы, ответственный за организацию питания обучающихся в МАОУ СОШ №36;
 - 1.2. Зедина Евгения Александровна, представитель родительской общественности, член Управляющего совета МАОУ СОШ №36 г.Томска;
 - 1.3. Катueva Наталья Геннадьевна, медицинский работник по согласованию с МСЧ №2.
2. Утвердить следующий план контроля План контроля за деятельностью школьного пищеблока на 2021-2022 учебный год (Приложение 1).
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Н.В. Бирюлина

План контроля за деятельностью школьного пищеблока на 2021-2022 учебный год

Месяц	Направление проверки	Пункт САНПИН 2.4.5.2409-08	Пояснение
Сентябрь	Исполнение требований к соблюдению санитарных правил и нормативов	Р. XIV. п.п. 14.6 Р. XIV. п.п. 14.8 Р. XIV. п.п. 14.10	Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 настоящих санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в "Журнал здоровья" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 3 приложения 10 настоящих санитарных правил). Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 настоящих санитарных правил). С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования" в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 настоящих санитарных правил).
Октябрь	Исполнение требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	Р. IV.. п.п. 4.6. Р. IV. п.п. 4.10 Р. IV. п.п. 4.11 Р. IV.. п.п. 4.12	Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда: - холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.; - производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СП" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.; - разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СП", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь"; - кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СП", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З",

			"Г" и т.п. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.
Ноябрь	Исполнение требований к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды	Р. V. п.п. 5.4 Р. V. п.п. 5.7 Р. V. п.п. 5.13 Р. V. п.п. 5.21	В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.
Декабрь	Исполнение требований к организации здорового питания и формированию примерного меню	Р. VI. п.п. 6.10. Р. VI. п.п. 6.11. Р. VI. п.п. 6.13. Р. VI. п.п. 6.24.	Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил). В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
Февраль	Исполнение требований к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений	Р. III. п.п. 3.4 Р. III. п.п. 3.7	При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца. Для вновь строящихся или реконструируемых зданий образовательных учреждений (или отдельных столовых) рекомендуется предусматривать в отдельном помещении или в расширенном коридоре перед столовой установку умывальников из расчета 1 кран на 10 посадочных мест, с установкой их с учетом роста-возрастных особенностей обучающихся: на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1 - 4 классов и на высоте 0,7 - 0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5 - 11 классов.
Март	Исполнение требований к организации питьевого режима	Р. X. п.п. 10.2	Питьевой режим в образовательном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.
Апрель	Исполнение требований к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций	Р. XIII. п.п. 13.2 Р. XIII. п.п. 13.3 Р. XIII. п.п. 13.5 Р. XIII. п.п. 13.6	Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец.

	общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке	Р. XIII . п.п. 13.9 Р. XIII . п.п. 13.11	Мыть руки в производственных ваннах не допускается. . Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены. Работники столовой обязаны: - приходить на работу в чистой одежде и обуви; - оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате; - тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности; - коротко стричь ногти; - при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками; - работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку; - не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде; - не принимать пищу и не курить на рабочем месте. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи
Май	Контроль за подготовкой питания в школьном лагере		