



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №37» г. ПЕРМИ

П Р И К А З

07.09.2022

059-08/59-01-06-1/4-620

О проведении контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, программа производственного контроля в МАОУ «СОШ № 37» г. Перми на 2022-2023 учебный год

На основании законов Российской Федерации от 02 января 2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказов начальника департамента образования администрации г. Перми от 24.09.2019г. №059-08-01-09-918 «Об утверждении Положения об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми»; от 26.08.2022г. № 059-08-01-09-739 «О внесении изменений в Положение об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми от 24.09.2019 №059-08-01-09-918», решения Управляющего Совета, в целях обеспечения организации качественного, безопасного питания обучающихся, формирования у детей и подростков навыков здорового питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить контрольные мероприятия за качеством предоставления питания в МАОУ «СОШ № 37» г. Перми по административному и общественному контролю на 2022 – 2023 учебный год. (приложение 1).
2. Административной и общественной комиссии в своей деятельности руководствоваться Программой производственного контроля, планом работы комиссий на 2022-2023 учебный год
3. Сальковой О.А. калькулятору, разместить данную Программу на сайте образовательного учреждения
4. Приказ вступает в силу со дня подписания и распространяется на правоотношения, возникшие с 01.09.2022г.
5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой



Т.А. Мухатаева



**Программа
производственного контроля организации питания
в МАОУ «СОШ №37» города Перми
на 2022-2023 учебный год**

№ п/п	Позиции	Место контроля, нормативные документы	Кратность проверки	Контролирующее лицо	Документ, фиксирующий результаты контрольных мероприятий
1. Кадровое обеспечение пищеблока					
1.1	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока (п. 14.2 [1])	Наличие документов об образовании у сотрудников пищеблока	При поступлении на работу/1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Личное дело сотрудника
1.2	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года (п. 14.2 [1])	Наличие документов об образовании у сотрудников пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Медицинская книжка сотрудника
1.3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока (п. 13.10 [1]) в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год (п. 13.9 [1])	Наличие пройденной медкомиссии, допуск к работе у сотрудников пищеблока	1 раз в год	Медицинский работник (по согласованию) Ведущий инспектор по кадрам Янкова Л.В. Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Медицинская книжка сотрудника
1.4	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года (п. 13.9 [1])	Наличие пройденной гигиенической подготовки, допуск к работе у сотрудников пищеблока	1 раз в год	Ведущий инспектор по кадрам Янкова Л.В. Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП	Отметка в мед. Книжке сотрудника

				Пиклов С.В.	
1.5	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей (п. 14.7 [1])	Отсутствие симптомов заболеваний	ежедневно	Медицинский работник (по согласованию)	Журнал здоровья работников пищеблока
2. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья					
2.1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья ([1])	Правильность и систематичность заполнения бракеражного журнала	1 раз в месяц	Председатель бракеражной комиссии Ответственный за организацию питания Салькова О.А., Медицинский работник (по согласованию) Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Бракеражный журнал, акты проверок
2.2	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) (п.6.2 [1]) Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов	Наличие соответствующей документации	1 раз в месяц (фиксация в акте 1 раз в квартал, согласно плана)	Шеф повар Русакова И.В. Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Визуальный осмотр Акт проверки
2.3	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	Наличие соответствующей документации	1 раз в месяц	Шеф повар Русакова И.В. Бракеражная комиссия, Ответственный за организацию питания Салькова О.А. Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Акт проверки
2.4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (п. 8.29 [1]) наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Правильность и систематичность заполнения бракеражного журнала, своевременное списание скоропортящихся про-	1 раз в месяц	Шеф повар Русакова И.В. Комиссия по контролю за организацией питания Бракеражная комиссия	Журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья, акты проверок



		дуктов		Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	
2.5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки (п. 2.10.27 [1])	Наличие соответствующей маркировки тары, продуктов	1 раз в месяц	Шеф повар Русакова И.В. Комиссия по контролю за организацией питания Бракеражная комиссия	Акт проверки
2.6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале	Правильность и систематичность заполнения журнала,	Ежедневно ((фиксация в акте 1 раз в квартал, согласно плана)	Шеф повар Русакова И.В. Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Журнал Акт проверки (правильность ведения журнала)
2.7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола (п. 2.10.27 [1]) при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки	Условия хранения, маркировка	1 раз в месяц (фиксация в акте 1 раз в квартал, согласно плана)	Шеф повар Русакова И.В. Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Визуальный осмотр Акт проверки
2.8	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями (п. 8.3 [1]) полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба, филе или потрошенная, без головы	Номенклатура продукции	1 раз в месяц	Шеф повар Русакова И.В. Бракеражная комиссия Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Акт проверки
2.9	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра (п. 4.14 [1])	Наличие оборудования	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Акт проверки
3. Оборудование и инвентарь пищеблока					
3.1	Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой ([1])	Маркировка инвентаря	1 раз в месяц (фиксация в акте 1 раз в квартал, согласно	Шеф повар Русакова И.В. Комиссия по контролю за организацией питания	Визуальный осмотр Акт проверки



			плана)	Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	
3.2	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии	Исправность вентиляции	1 раз в год к приемке	Зам. директора Пьянкова Н.В. Зав. хозяйством Елисеев Д.Ю. Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Акт проверки оборудования, акт приемки школы к новому учебному году
3.3	Работа технологического и холодильного оборудования в соответствии с техническими характеристиками подтверждается актом обследования, выполненным организацией, имеющей соответствующие полномочия (п. 4.3 [1])	Исправность оборудования	1 раз в год к приемке	Зам. директора Пьянкова Н.В. Зав. хозяйством Елисеев Д.Ю. Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Акт проверки оборудования, акт приемки школы к новому учебному году
3.4	Столовая обеспечена				
	Фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место (п. 4.7 [1])	Наличие посуды	1 раз в квартал (фиксация в акте согласно плану)	Шеф повар Русакова И.В. Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Визуальный осмотр Акт проверки
	столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место (п. 4.8 [1])	Наличие посуды	1 раз в квартал (фиксация в акте согласно плану)	Шеф повар Русакова И.В. Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Визуальный осмотр Акт проверки
4. Оборудование моечных					
4.1	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время (п.5.9 [1])	Наличие инструкции	1 раз в месяц (фиксация в акте 1 раз в квартал, согласно плану)	Шеф повар Русакова И.В. Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Визуальный осмотр Акт проверки
4.2	Металлические ванны для мытья посуды оборудованы воздушными разрывами, душевыми насадками (п.5.10 [1])	Исправность оборудования	1 раз в год к приемке	Шеф повар Русакова И.В. Комиссия по контролю за организацией	Акт проверки



				питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	
4.3	Имеются стеллажи с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды с высотой нижней полки не менее 50 см от пола (п.4.6 [1])	Наличие оборудования	1 раз в год к приемке	Шеф повар Русакова И.В. Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Акт проверки
4.4	Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь после обработки сушат и хранят в промаркированной таре (п.5.16 [1])	Правильная маркировка тары, соблюдение инструкции	1 раз в месяц (фиксация в акте 1 раз в квартал, согласно плана)	Шеф повар Русакова И.В. Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Визуальный осмотр Акт проверки
4.5	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3 (п.5.20 [1])	Маркировка тары, своевременный вывоз	1 раз в месяц (фиксация в акте 1 раз в квартал, согласно плана)	Шеф повар Русакова И.В. Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Визуальный осмотр Акт проверки
5. Санитарное состояние пищеблока					
5.1	Кухня и подсобное помещение содержится в порядке и чистоте (п.5.1 [1])		Ежедневно	Зам. директора Пьянкова Н.В. Зав. хозяйством Елисеев Д.Ю. Шеф повар Русакова И.В. Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Визуальный осмотр
5.2	Обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения (п.5.14 [1])	Соблюдение инструкции	Ежедневно	Зам. директора Пьянкова Н.В. Зав. хозяйством Елисеев Д.Ю. Шеф повар Русакова И.В. Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Визуальный осмотр



5.3	Соблюдается график проведения генеральных уборок (п.5.18 [1])	Соблюдение инструкции	1 раз в месяц (фиксация в акте 1 раз в квартал, согласно плана)	Шеф повар Русакова И.В. Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Визуальный осмотр Акт проверки
5.4	Заключен договор на проведение дезинсекции (п.2.2.13 [2]), дератизации, работы по дезинсекции, дератизации проводятся (п.5.23 [1])	Контроль за выполнением работ	1 раз в квартал	Зам. директора Пьянкова Н.В. Зав. хозяйством Елисеев Д.Ю. Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Акты выполненных работ
5.5	Уборочный инвентарь промаркирован и хранится в специально отведенном месте (п.5.21, 5.22 [1])	Соблюдение инструкции	1 раз в год	Шеф повар Русакова И.В. Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Акт проверки
5.6	Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке. Наличие достаточного количества комплектов рабочей одежды	Наличие чистой и достаточной одежды для сотрудников пищеблока	1 раз в квартал (фиксация в акте 1 раз в квартал, согласно плана)	Шеф повар Русакова И.В. Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Визуальный осмотр Акт проверки
6. Рацион питания					
6.1	Имеется примерное 10-дневное (12-дневное) меню, согласованное Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю, согласованное руководителем учреждения (п. 6.5 [1])	Наличие меню	1 раз в год	Шеф повар Русакова И.В. Бракеражная комиссия Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Акт проверки санитарноэпидемиологических требований к организации питания обучающихся
6.2	Имеется экспертное заключение Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю на примерное 10-дневное (12-дневное) меню. Согласно заключению отсутствуют отклонения от приложения 3 ([1])	Наличие экспертное заключение	1 раз в год	Ответственный за организацию питания в ОУ Салькова О.А. Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Экспертное заключение №
6.3	Предоставляется двухразовое питание (п. 6.8 [1])		1 раз в 2 недели	Председатель бракеражной комиссии	Визуальный осмотр Акт проверки



				<p>Ответственный за организацию питания в ОУ Салькова О.А.</p> <p>Аутсорсер ИП Пиклов С.В.</p>	
6.4	Блюда ежедневного меню соответствуют примерному 10-дневному (12-дневному) меню (п. 6.22 [1])	Наличие меню	1 раз в 2 недели	<p>Шеф повар Русакова И.В.</p> <p>Бракеражная комиссия</p> <p>Аутсорсер ИП Пиклов С.В.</p>	Акт проверки санитарноэпидемиологических требований к организации питания обучающихся
6.5	Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, напитка (п. 6.18 [1])	Наличие меню	ежедневно	<p>Ответственный за организацию питания в ОУ Салькова О.А.</p> <p>Аутсорсер ИП Пиклов С.В.</p>	Бракеражный журнал Акт проверки санитарноэпидемиологических требований к организации питания обучающихся
6.6	Обед состоит из закуски, первого блюда, второго блюда, напитка (п. 6.19 [1])	Наличие меню	ежедневно	<p>Ответственный за организацию питания в ОУ Салькова О.А.</p> <p>Аутсорсер ИП Пиклов С.В.</p>	Бракеражный журнал
6.7	Выходы блюд соответствуют приложению 3 (п. [1])	Раздача	ежедневно	<p>Шеф повар Русакова И.В.</p> <p>Бракеражная комиссия</p> <p>Аутсорсер ИП Пиклов С.В.</p>	Бракеражный журнал
6.8	Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню (п. 6.11 [1])	Наличие технологических карт	ежедневно	<p>Ответственный за организацию питания в ОУ Салькова О.А.</p> <p>Бракеражная комиссия</p> <p>Аутсорсер ИП Пиклов С.В.</p>	Журнал контроля закладки продуктов
6.9	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале (п. 14.4 [1])	Правильность ведения журнала закладки блюд	1 раз в неделю	<p>Шеф повар Русакова И.В.</p> <p>Ответственный за организацию питания в ОУ Салькова О.А.</p>	Журнал контроля закладки продуктов

				Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	
6.1 0	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд (п. 14.6 [1])	Правильность ведения бракеражного журнала	ежедневно	Бракеражная комиссия Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Бракеражный журнал
6.1 1	Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч. (п. 14.6 [1])	Срок реализации	1 раз в месяц	Шеф повар Русакова И.В. Бракеражная комиссия Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Контроль выдачи готовой пищи
6.1 2	Проведение контрольного взвешивания выхода порционных блюд (п. 14.6 [1])		1 раз в месяц	Шеф повар Русакова И.В. Бракеражная комиссия Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Контрольное взвешивание
6.1 3	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2-+6 градусов (п. 2.10.24 [1])	Специальные контейнеры, температура хранения	ежедневно	Шеф повар Русакова И.В. Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Бракеражный журнал
6.1 4	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (п. 6.31 [1]) карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом, кофе	Наличие спецификации	ежедневно	Ответственный за организацию питания Салькова О.А. Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Бракеражный журнал Акты проверки
6.1 5	Проводится дополнительная витаминизация (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Сертификаты	постоянно при проведении витаминизации	Шеф повар Русакова И.В. Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Журнал витаминизации блюд, акт проверки
7. Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора					
7.1	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Наличие договора	1 раз в год	Ответственный за организацию питания Салькова О.А. Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Заклучен договор №
7.2	Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд – 1 раз в квартал;	Наличие акта	в соответствии с планом лабораторно-инструментального	Ответственный за организацию питания Салькова О.А. Комиссия по контролю за ор-	Протоколы лабораторных испытаний



	калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре – 1 раз в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 2 раза в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам – 2 раза в год (п. 14.12, приложение 12 [1], п.2.3.14 [2])		контроля	ганизацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	
7.3	Имеются акты о проведении визуальных проверок	Наличие акта	2 раза в год	Аутсорсер ИП Пиклов С.В Комиссия по контролю за организацией питания	Отчет в Департамент образования
8. Обеспечение питьевого режима					
8.1	Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями (гл. X [1])	Наличие договора, сертификатов	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Визуальный осмотр
8.2	Использование бутилированной воды или питьевых фонтанчиков (п. 10.2 [1])	Наличие договора, сертификатов	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Визуальный осмотр
8.3	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня (п. 10.3 [1])	Доступ к питьевому кулеру	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Визуальный осмотр
8.4	Обеспечение достаточного количества чистой посуды (п. 10.5 [1])	Наличие посуды	ежедневно	Шеф повар Русакова И.В. Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Визуальный осмотр
8.5	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды (п. 10.2 [1])	Наличие промаркированных подносов	ежедневно (фиксация в акте 1 раз в квартал, согласно плана)	Шеф повар Русакова И.В. Комиссия по контролю за организацией питания Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Визуальный осмотр Акт проверки
8.6	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков		в течение года	Зам. директора Пьянкова Н.В. Зав. хозяйством Елисеев Д.Ю. Аутсорсер ИП Пиклов С.В.	Сертификат качества

