

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КЛИМЕНКОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
РОВЕНЬСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ»

ПРИКАЗ

от 30.08.2023 года

№ 142

**О создании комиссии по контролю
за качеством питания обучающихся
в школьной столовой в 2023-2024
учебном году**

В соответствии с п. 2 ст. 34, ст. 37, ст. 79 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 года №273-РФ «Об образовании в Российской Федерации», законом Белгородской области от 26 августа 2021 года № 87 «О внесении изменений в Социальный кодекс Белгородской области», постановлением Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года № 469-пп «О мерах социальной поддержки детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области», законом Белгородской области от 31 октября 2014 года № 314 «Об образовании в Белгородской области», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, в целях контроля за качеством питания обучающихся в 2023-2024 учебном году, **приказываю:**

1. Утвердить комиссию по контролю за качеством питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:
Лемешко О.З., директор школы,
Клименко Я.С., заместитель директора,
Улезько О.Н., ответственная за питание,
Пономарева Т.В., председатель родительского комитета,
Волочаева Ю.И., родитель,
Колесникова М.Н., родитель.
2. Утвердить план работы школьной комиссии по контролю качества питания обучающихся с участием родителей на 2023-2024 учебный год (Приложение 1)
3. Результаты контроля оформлять в виде протокола заседания комиссии.
4. Утвердить программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических норм на 2023-2024 учебный год (Приложение 2).
5. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Клименковская основная общеобразовательная школа» _____ / О.З.Лемешко

С приказом ознакомлены:

Грищенко В.М.

Клименко Я.С.

Улезько Л.Е.

Грищенко Н.А.

Кучмистова Е.М.

Улезько О.Н.

Клименко Е.А.

Удодова А.Н.

**План работы школьной комиссии по контролю качества питания
обучающихся с участием родителей на 2023-2024 учебный год**

Мероприятия	Сроки	Ответственные
Контроль за организацией питания в школе: -охват учащихся питанием; -охват учащихся льготным питанием	ежемесячно	члены комиссии
Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	ежедневно	члены комиссии
Проведение мониторинга отношения учащихся к организации горячего питания в школе: - анкетирование учащихся и родителей (законных представителей); -родительский рейд по качеству горячего питания	2 раза в год	члены комиссии
	ежемесячно	члены комиссии
Контроль за качеством питания: -температура блюд; -весовое соответствие блюд; -вкусовые качества готового блюд	ежемесячно	члены комиссии
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	ежемесячно	члены комиссии
Контроль за соблюдением норм личной гигиены работниками столовой	ежедневно	члены комиссии
Проверка соблюдения графика работы столовой	ежедневно	члены комиссии

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и гигиенических
нормативов в МБОУ «Клименковская основная
общеобразовательная школа»
на 2023-2024 учебный год**

Задачи производственного контроля:

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия.

Характеристика условий размещения объекта питания в МБОУ «Клименковская оош»

Название объекта	Школьная столовая
Адрес	309746, Белгородская область, Ровеньский район, с. Клименково, ул. Школьная, д.50
ФИО директора школы	Лемешко Оксана Зиновьевна
ФИО ответственного за питание	Улезько Ольга Николаевна
Бракеражная комиссия (приказ, состав)	Приказ № 144 от 30.08.2023
Размещение объекта	Столовая размещена в здании школы
Холодное водоснабжение	Централизованное водоснабжение
Горячее водоснабжение	Установлено 1 водонагреватель
Отопление	Котельная школы
Вентиляция	Естественная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 36 мест, мясо-рыбный цех, моечные, овощной цех, кладовая для сухих продуктов

1. Общие положения

1.1. Программа устанавливает порядок организации и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий, обязательных для выполнения всеми работниками.

1.2. Организация производственного контроля в МБОУ «Клименковская ООШ» возлагается на директора школы Лемешко Оксану Зиновьевну.

1.3. Целью производственного контроля (ПК) является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания вредного влияния факторов производственной среды, путем должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства,

осуществление санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

1.4. Общее руководство осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий возлагается на директора школы.

2. Порядок организации и проведения производственного контроля

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

2.2. Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

2.3. Производственный контроль включает:

2.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

2.3.2. Организация медицинских осмотров.

2.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество продукции.

2.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

2.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

2.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.4. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требованиях законодательства или других существенных изменениях.

3. Функции ответственного за осуществление производственного контроля

3.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

3.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

3.3. Иметь в наличии санитарные правила.

3.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

3.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

3.6. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

3.7. Контролировать выполнение предписаний Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

4. Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля

Директор – Лемешко Оксана Зиновьевна

- за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, за организацию производственного контроля;
- за своевременным прохождением медосмотров, флюорографии, организацию питания;
- за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля;
- за температурой воздуха в холодное время года;
- за санпросветработой;

Ответственный за питание Улезько Ольга Николаевна

- за организацией питания и качественного приготовления пищи;

Председатель профкома Улезько Ольга Николаевна

- за профилактикой травматических и несчастных случаев.

5. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздравсопразвтия РФ № 302 и от 12.04.2011 и профессионально-гигиенической подготовке

№ п/п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического медицинского осмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Повар	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор и его соединения.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
			Подъём и перемещение груза вручную.		
			Работы при повышенных температурах		
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
2	Ответственный за питание	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
3	Уборщики служебных помещений	4	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор и его соединения		

6. Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственный
1.	Контроль за соблюдением санитарно-	постоянно	Ответственный за

	гигиенических требований		питание Улезько О.Н.
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор школы Лемешко О.З.
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно	Директор школы Лемешко О.З.
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно	Директор школы Лемешко О.З.
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно	Ответственный за питание Улезько О.Н.
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно	Директор школы Лемешко О.З. Ответственный за питание Улезько О.Н.
7.	Своевременное проведение профилактических прививок детей и персонала в соответствие с национальным календарем прививок.	постоянно	Директор школы Лемешко О.З.
8.	Санпросветработа	постоянно	Директор школы Лемешко О.З.
9.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно	Председатель профкома Улезько О.Н.

План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5

1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов

1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с предприятием питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая	Комиссия по контролю за	Акт (при выявлении)

		партия	организацией и качеством питания	нарушений условий транспортировки)
--	--	--------	----------------------------------	------------------------------------

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции перспективному меню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное 10-ти дневное перспективное меню
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
2.3.	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.

2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.

3.1.	Рацион питания	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник 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.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал бракеража готовой продукции.
3.5.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и	Сертификат соответствия и санитарно-

	и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.		качеством питания.	эпидемиологическое заключение на пищеблок.
--	---	--	--------------------	--

3. *Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).*

4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

4. *Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.*

5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
------	---	-----------	---	---------------------

5. *Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования*

6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

7. *Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке*

7.1.	Сотрудник пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Медицинские книжки сотрудников.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и	Инструкции режима обработки

			качеством питания.	оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
--	--	--	--------------------	--

8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,

8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании.
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи.
8.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Акты по проверке организации питания школьной комиссии

Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований

Вид исследований	Объект исследования	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд соответствие требованиям санитарного законодательства	Гарниры, второе блюдо	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда	5 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе	3 смыва	1 раз в год

	обработки овощей		
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты(рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящее сети помещений; моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем	2 пробы	По химическим показателям -1 раз в год; микробиологическим показателям- 1 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	1	1 раза в год
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	1	1 раз в темное время суток
Исследование дезинфицирующих средств	растворы	2 пробы	2 раза в год