

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «УСТЬ-ЯЗЬВИНСКАЯ ОСНОВНАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

ПРИКАЗ

31.08.2022

№ 98

О создании комиссии производственного контроля за организацией и качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2022-2023 учебном году

На основании статьи 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года, норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", норм СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федерального закона № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020г; методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г., в целях выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий и организации контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований в МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию производственного контроля за организацией и качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2022-2023 учебном году в следующем составе:

Председатель: Собянина Н.А., и.о. директора школы.

Члены комиссии:

- Ковыляева Л.А., социальный педагог, ответственный за организацию питания в школе;

- Степанова Н.Г., заведующий хозяйством (завхоз);
 - Гломозденко В.Г., учитель начальных классов.
3. Утвердить План производственного контроля за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ» на 2022-2023 уч.г. (приложение 1).
4. Членам комиссии:
- 4.1 руководствоваться в работе действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами и иными законодательными актами;
 - 7.2 вести отчетную документацию.
5. Секретарю учебной части Радостевой Е.А. ознакомить ответственных работников с настоящим приказом под подпись.
6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора
МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ»



Н.А. Собянина

**План производственного контроля за организацией и качеством
питания обучающихся МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ»
на 2022-2023 учебный год**

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставки продуктов питания	При заключении контрактов	Директор	Контракт(ы) на поставку продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Директор	Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Директор	Акт (при выявлении нарушений)
2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
2.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
2.2.	Суточная проба	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Наличие информации о суточных пробах
3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Меню

3.2.	Наличие технологической и нормативно технической документации	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Технологические карты
3.4.	Соответствие приготовления блюда технологической карте	1 раз в четверть	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Технологические карты
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
4.1.	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации	Ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4.2.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежедневно	Кладовщик	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды				
5.1.	Условия труда, производственная среда пищеблока	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
5.2.	Условия труда, производственная среда столовой	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока, школьной столовой				
6.1.	Инвентарь и оборудование пищеблок	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
6.2.	Состояние помещений пищеблока, школьной столовой	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль

7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий				
7.1.	Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Санитарные книжки, гигиенический журнал
7.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, в столовой	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции, график генеральной уборки

8. Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Социальный педагог	Приказ об организации питания, список детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи; подтверждающие документы об организации индивидуального питания
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Социальный педагог	График питания учащихся
8.3.	Соблюдение личной гигиены обучающихся перед приёмом пищи	Ежедневно	Классные руководители 1-9 классов	Визуальный контроль