

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПЕРМСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «САВИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»

Утверждаю:

Директор Модзгвришвили О.Г.



План работы
бракеражной комиссии
на 2021/2022 учебный год

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
	<p>Заседание членов комиссии</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. О готовности пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года 2. О наличии санитарных книжек у сотрудников пищеблока 3. Об утверждении плана работы комиссии на новый учебный год 	<p>Ответственный по питанию, члены БК</p>	<p>Август</p>
1.	<p>Контроль за составлением меню, в соответствии нормам и калорийностью блюд</p>	<p>Члены БК</p>	<p>Ежедневно</p>
2.	<p>Контроль сроков реализации продуктов</p>	<p>Члены БК</p>	<p>2 раза в месяц</p>
3.	<p>Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд</p>	<p>Дежурный учитель</p>	<p>Ежедневно</p>
4.	<p>Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока</p>	<p>Члены БК</p>	<p>Постоянно</p>
5.	<p>Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря</p>	<p>Члены БК</p>	<p>1 раз в квартал</p>
6.	<p>Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, соблюдение температурного режима</p>	<p>Члены БК</p>	<p>1 раз в месяц</p>
	<p>Заседание членов комиссии</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. О соответствии составленного меню пищевым нормам продуктов и калорийности блюд 2. О сроках реализации пищевых продуктов 3. О соблюдении технологии 	<p>Ответственный по питанию</p>	<p>1 раз в квартал</p>

	<p>приготовления блюд, закладки продуктов</p> <p>4. Об итогах комплексной проверки состояния пищеблока</p> <p>5. О правилах хранения продуктов в складском помещении, соблюдении температурного режима</p> <p>6. О соответствии правилам обработки используемой посуды</p>		
7.	<p>Проверка качества используемой посуды</p> <p>Наличие контрольной порции</p> <p>Соблюдение технологии закладки продуктов</p>	Члены БК	1 раз в квартал
8.	<p>Правила хранения овощей, сыпучих продуктов</p> <p>Соблюдение графика уборок помещений пищеблока</p>	Члены БК	1 раз в квартал
9.	<p>Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки)</p> <p>Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок</p>	Члены БК	1 раз в квартал
10.	<p>Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией</p>	Члены БК	1 раз в квартал
11.	<p>Хранение овощей и фруктов.</p> <p>Обработка яиц перед приготовлением</p>	Члены БК	1 раз в квартал
12.	<p>Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд</p>	Члены БК	1 раз в квартал
13.	<p>Правила хранения продуктов.</p> <p>Маркировка уборочного инвентаря.</p>	Члены БК	1 раз в квартал

Утверждаю:
Директор Модзгвришвили О.Г.
Акт



**производственного контроля за качеством продуктов питания и
услуги по организации питания обучающихся в образовательных
организациях
19.12.2021г**

Комиссия по организации производственного контроля за питанием в MAOU «Савинская средняя школа» (основной корпус) в составе:

Председатель комиссии – Демидова Н.А., заместитель директора по АХЧ
социальный педагог Неверова М.Б

Орлова М.О., заместитель директора по УВР

**В присутствии представителя ИП Протасов Пирожковой Н.С.-зав.
производством, провела проверку качества организации питания**

№ п/п	Позиции	Соответствие
1.	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	Соответствие
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	Соответствие
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	Соответствие
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	Соответствие
5.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	Соответствие
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	Соответствие
7.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	Соответствие
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	Соответствие
9.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.	Соответствие

	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	Соответствие
11.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	Соответствие
12.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	Соответствие
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	Соответствие
14.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	Соответствие
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	Соответствие
17.	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	Соответствие
18.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Соответствие
19.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	Соответствие
20.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	Соответствие
21.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	Соответствие
22.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	Соответствие
23.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	Соответствие
24.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	Соответствие
25.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	Соответствие

26.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно – инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд – не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) – не менее 2-х раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2-х раз в год	Соответствие
27.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Соответствие
28.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	Соответствие
29.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	Соответствие Соответствие
30.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	Соответствие
31.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	Соответствие
32.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, 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	Соответствие
33.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	Соответствие
34.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	Соответствие
35.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	Соответствие
36.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	Соответствие
37.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	Соответствие
38.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	Соответствие
39.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	Соответствие
	журнал бракеража готовой продукции	Соответствие

	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Соответствие
	журнал здоровья сотрудников	Соответствие
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Соответствие
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Соответствие
	ведомость контроля за рационом питания	Соответствие
40.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	Соответствие
41.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	Соответствие
42.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	Соответствие
43.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Соответствие
44.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	Соответствие
45.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	Соответствие
46.	Наличие договора на проведение производственного контроля	Соответствие
47.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	Соответствие
48.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	Соответствие
49.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	Соответствие
50.	Питьевой режим в организации представлен:	Соответствие
	Вода в кулере	Соответствие
51.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	Соответствие
	стеклянной или фаянсовой посуды	Соответствие

Вывод : Проверка проведена в установленные сроки, нарушения отсутствуют

Председатель комиссии _____
социальный педагог-
заместитель директора по УВР- _____
Представитель ИП Протасов _____
зав. производством.

Демидова Н.А.
Неверова М.Б.
Орлова М.О.
Пирожкова Н.С.

Утверждаю:
Директор Модзгвришвили О.Г.



**Акт
общественного контроля за качеством продуктов питания и
услуги по организации питания обучающихся в образовательных
организациях**

20.12.2021г

Комиссия по организации общественного контроля за питанием в МАОУ «Савинская средняя школа» (основной корпус) в составе:

Председатель комиссии – Демидова Н.А.-заместитель директора по АХЧ;

от родительской общественности -Вотинова К.В,

от педагогических работников – социальный педагог Неверова М.Б., Орлова М.О.

от обучающихся 11 класса –Ботова А.М., Ладейщикова Е.А.

В присутствии представителя ИП Протасов Пирожковой Н.С.-зав. производством, провела проверку качества организации питания

ПРОГРАММА

проведения проверок организации питания

**в образовательных организациях с участием родительской
общественности**

2021-2022 учебный год


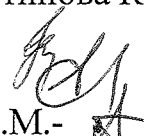


№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	В наличии
2.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	В наличии
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	В наличии
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и	есть

	продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	есть
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	В наличии
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	В наличии
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	В наличии
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	В наличии
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	да
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	да
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	В наличии
13.	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	В наличии
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	соответствует
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	В наличии
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	В наличии
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и	В наличии

	использованной посуды	
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	В наличии
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	В наличии
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	В наличии
21.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, 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	нет
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	соответствует
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	соответствует
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	соответствует
25.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	соответствует
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	В наличии
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	В наличии
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	соответствует
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	соответствует
	ведомость контроля за рационом питания	соответствует
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	В наличии
30.	Наличие во всех холодильных установках	В наличии

	контрольных термометров	
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	соответствует
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	В наличии
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	В наличии
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	В наличии
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля	В наличии
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	В наличии
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	соответствует
38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	соответствует
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	Бутилированная вода	В наличии
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	стеклянной или фаянсовой посуды	В наличии

Заключение: По результатам проверки, замечаний по организации питания столовой нет.

Председатель комиссии – Демидова Н.А. 
от родительской общественности -Вотинова К.В.-
социальный педагог Неверова М.Б. -
зам. директора по УВР Орлова М.О.- 
от обучающихся 11 класса –Ботова А.М.- 
Ладейщикова Е.А.- 
представитель ИП Протасов Пирожкова Н.С.-зав. Производством- 