

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
ПЕРМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ПЕРМСКОГО КРАЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «САВИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»

ПРИКАЗ

01.02.2024

№ 49/2

**Об организации работы
по контролю за питанием воспитанников,
о назначении лиц, ответственных
за организацию питания в СП
детские сады «Созвездие» и «Филиппок»
МАОУ «Савинская средняя школа»,
о создании комиссий**

На основании Приказа начальника управления образования администрации Пермского муниципального округа Пермского края от 16.01.2024 г. № 11/2 «Об организации горячего питания воспитанников дошкольных образовательных организаций Пермского муниципального округа»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным лицом на 2024 год за организацию питания представителя аутсорсинговой компании, с которой заключен договор на организацию питания в СП детские сады
2. Назначить ответственным лицом за проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания от МАОУ «Савинская средняя школа» заместителя директора по ДО Леготкину Е. Н. и поручить ей:
 - 2.1. Осуществлять регулярный контроль за организацией питания воспитанников в соответствии с примерной программой производственного контроля организации питания в дошкольных организациях согласно Приложению 4 к Приказу от 16.01.2024 г. № 11/2, в т. ч. за работой комиссии по производственному контролю
 - 2.2. Организовывать проведение проверок питания воспитанников с привлечением родительской общественности.
Регулярность привлечения родительской общественности к проверкам питания установить не реже 1 раза в квартал.
При проведении проверок использовать Программу контроля за организацией питания с участием родительской общественности, составленной на основе Примерной программы контроля (Приложение 5 к приказу от 16.01.2024 г. № 11/2)
3. Создать в СП детские сады бракеражные комиссии:

- «Созвездие» в составе: Леготкина Е. Н. (председатель); члены – Лужанская Е. В., Мартынова Ю. А., Зеленина Е. А.
- «Филиппок» в составе: Леготкина Е. Н. (председатель); члены – Лужанская Е. В., Боровская Н. Р., Трайзе Н. А.

Бракеражным комиссиям ежедневно проводить оценку готовых блюд во всех приемах пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) со снятием проб и занесением результатов в «Бракеражный журнал оценки готовых блюд». Выдачу готовой пищи допускать только после снятия проб.

А также комиссиям ежедневно контролировать выход порционных блюд.

4. Создать комиссии (в СП «Созвездие» и СП «Филиппок») с функциями проведения производственного контроля организации питания и контроля правильности закладки продуктов (с регистрацией в соответствующем журнале) в составе:

- «Созвездие» в составе: Леготкина Е. Н. (председатель); члены – Лужанская Е. В., Мартынова Ю. А., Агакишиева М. В.
- «Филиппок» в составе: Леготкина Е. Н. (председатель); члены – Лужанская Е. В., Боровская Н. Р., Григорьева Т. Н.

5. Назначить ответственным лицом за проведение информационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания с учетом возрастных и индивидуальных особенностей воспитанников ст. методиста Лужанскую Е. В. и поручить ей:

5.1. На отдельной вкладке по организации питания официального сайта МАОУ «Савинская средняя школа» и на страницах детских садов «Созвездие» и «Филиппок» в ВК размещать информацию об условиях организации питания детей (согласно пункту 5 Приложения 3 приказа от 16.01.2024 г. № 11/2)

5.2. Осуществлять контроль за ведением странички по организации питания в родительских уголках групп

6. Ответственными за соблюдение питьевого режима назначить помощников воспитателей

Директор



О. Г. Модзгвришвили

С приказом ознакомлены:


 /Леготкина Е. Н./

 /Лужанская Е. В./

 /Мартынова Ю. А./

 /Зеленина Е. А./

 /Боровская Н. Р./

 /Трайзе Н. А./

 /Агакишиева М. В./

 /Григорьева Т. Н./

**Программа контроля за организацией питания
с участием родительской общественности**

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки 1 раз / 3 года	
3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз / год	
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз / 2 года	
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	
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	
7.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по Журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	
9.	Ежедневное ведение Журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. 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	
11.	Буфетная обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	
12.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в чистоте и порядке	
14.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	
16.	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 часов, осуществляется контроль выхода порционных блюд	
17.	Наличие договора с учреждением Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
18.	Организация питьевого режима (использование кипяченой воды или бутилированной)	
19.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов)	
20.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	
21.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человек со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	
22.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	
23.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: - микробиологические исследования проб готовых блюд – не менее 1 раза в квартал;	

	<ul style="list-style-type: none">- калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре – не менее 1 раза в год;- питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам – не менее 2 раз в год	
24.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	

* Мясо со сроком хранения более 6 месяцев не допускается для использования в детском питании.