

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

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

01.09.2026

№ 488

**Об утверждении годового плана работы
по контролю за качеством предоставления
питания в МАОУ «Савинская средняя школа»**

Во исполнение Приказа Министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 №26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки «Пермского края»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить годовой план работы по контролю за качеством питания в МАОУ «Савинская средняя школа» на 2026-2027 учебный год (Приложение 1).
2. Утвердить программу производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в образовательных организациях и программу проведения проверок организации питания в образовательных организациях с участием родительской общественности (Приложение 2,3).
3. Ответственным лицам за питание принять к исполнению.
4. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

И.о. директора
ВЕРНО



А.Л.Онянова

Приложение 1

Утверждаю
и.о. директора МАОУ «Савинская
средняя школа»
А.Л.Онянова
Приказ №488 от 01.09.2026



**Годовой план работы по контролю за качеством питания в МАОУ
«Савинская средняя школа» деревни Ванюки Пермского края**

№	Мероприятие	Сроки исполнения
1	Проверка производственного (внутреннего) контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в МАОУ «Савинская средняя школа»	1 раз в месяц
2	Контроль за качеством питания медицинским работником	Ежедневно (1 раз в неделю)
3	Работа бракеражной комиссии	Ежедневно
4	Проверка общественного (родительского) контроля за питанием обучающихся	1 раз в четверть Сентябрь 2026, декабрь 2026, февраль 2027, апрель 2027

Приложение 2

Утверждаю
и.о. директора МАОУ «Савинская
средняя школа»
А.Л. Онянова
Приказ № 488 от 01.09.2022

Программа производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся в МАОУ «Савинская средняя школа» деревни Ванюки Пермского края

№ п/п	Позиции	Кратность проверки
1	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу/1 раз в год
2	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год
3	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год
4	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
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	1 раз в месяц
6	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	1 раз в месяц
7	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц
8	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
9	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц
10	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
11	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц
12	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц
13	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц

14	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в год
15	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю
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	ежедневно
18	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	ежедневно
19	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
20	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно
21	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
22	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно
23	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	ежедневно
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)	1 раз в 10 дней
25	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации
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	в соответствии с программой
27	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц
28	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	

29	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
30	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
31	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
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	
33	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
34	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
35	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
36	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
37	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
38	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	
39	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	журнал здоровья сотрудников	
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	ведомость контроля за рационом питания	
40	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
41	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
42	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
43	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	
44	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
45	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
46	Наличие договора на проведение производственного контроля	

47	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
48	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
49	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
50	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
51	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	

Действия по результатам проверок:

1. Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.

2. В соответствии с планом работы образовательных организаций обсуждаются и принимаются управленческие решения, устанавливаются сроки устранения, применяются санкции, установленные договором аренды и договором по организации питания, вплоть до расторжения договора аренды и др.

Приложение 3

Утверждаю
и.о. директора МАОУ «Савинская
средняя школа»
А.Л. Онянова
Приказ № 488 от 01.09.2026

Программа проведения проверок организации питания в МАОУ «Савинская средняя школа» деревни Ванюки Пермского края с участием родительской общественности

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	
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	
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	
5	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	
6	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
7	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	
8	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	
9	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	
10	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	
11	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
12	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	
13	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
14	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	

15	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения	
----	---	--