Шульга Вера Владимировна

Подписан: Шульга Вера Владимировна
DN: C=RU, OU=директор, O="МБОУ ""ООШ № 14 для учащихся с ОВЗ""", CN=Шульга Вера Владимировна, E=shkolanomer14@yandex.ru
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: 22011970
Дата: 2023-11-28 16:17:56
Foxit Reader Версия: 9.0.0

Приложение № 3
к приказу № _____от 31 августа 2023 г.

ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ
учащихся МБОУ «ООШ № 14 для учащихся с ОВЗ»
на 2023-2024 учебный год

Решение вопросов качественного и здорового питания учащихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания учащихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей учащихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены учащимися;
- наличие и состояниесанитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовыхблюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовыхблюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровомпитании.

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчётная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов.				
1.1	Документация ООО «Фабрика питания» на право поставок продовольствия	при заключении договоров 1 раз в год	директор	Договор с ООО «Фабрика питания»
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и количеству человек.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень, соответствие примерному меню, утвержденное Роспотребнадзором
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Медсестра	Бракеражный журнал готовой продукции
2.3	Суточная проба	выборочно	Комиссия по контролю га организацией и качеством питания	Бракеражный журнал готовой продукции
	3. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса			

3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное десятидневное меню, утвержденное Роспотребнадзором Ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептур, технологические и калькуляционные карты, ГОСты.
3.3	Контроль за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт, справка
3.4	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	По мере необходимости.	Ответственные за сотрудники за организацию питания, члены комиссии	Акт, справка
3.5	Рассмотрение обращения учащихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	Постоянно.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии	Акт, справка
3.6	Контроль за массой порционных блюд.	выборочно	Ответственные за сотрудники за организацию питания, члены комиссии	Примерное десятидневное меню, утвержденное Роспотребнадзором Журнал контроля качества питания (отв за пит)
	4. Контроль за условиями груда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков			
4.1	Санитарное состояние пищеблока и зала приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
	5. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования			
5.1	Контроль достаточного наличия порционной посуды	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора	Визуальный контроль
	6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке			
6.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Маски, перчатки, противоковидные мероприятия

6.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания Зам. директора	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары. столовой посуды. Журнал контроля температурного режима в моечных ваннах. График генеральных уборок помещений, утвержденный руководством
	7. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной пищи обучающимися			
7.1	Контингент учащихся	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медработник.	Приказ об организации питания учащихся (списки детей, льготные категории) Документы, подтверждающие статус семьи (многодетная, ОВЗ)
7.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения
7.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медработник	Акты по проверке организации питания школьной комиссии