

**ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ  
УЧАЩИХСЯ МБОУ «ООШ № 14 ДЛЯ УЧАЩИХСЯ С ОВЗ»  
НА 2024-2025 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 над 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 над 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 состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- 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 здоровом питании.

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

			организацией и качеством питания	
	<b>3. Контроль над рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса</b>			
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю над 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 над организацией и качеством питания	Сборник рецептов, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3	Контроль за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю над 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 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 над массой порционных блюд.	выборочно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии	Примерное десятидневное меню, утвержденное Роспотребнадзором Журнал контроля качества питания (отв за пит)
	<b>4. Контроль над условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков</b>			
4.1	Санитарное состояние пищеблока и зала приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю над организацией и качеством питания	Визуальный контроль
	<b>5. Контроль над состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>			
5.1	Контроль достаточного наличия порционной посуды	ежемесячно	Комиссия по контролю над организацией и качеством питания. Зам. директора	Визуальный контроль
	<b>6. Контроль над выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>			

6.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю над организацией и качеством питания.	Маски, перчатки, противоковидные мероприятия
6.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю над 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
<b>7. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной пищи обучающимися</b>				
7.1	Контингент учащихся	Ежедневно	Комиссия по контролю над 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 над организацией и качеством питания.	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения
7.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю над организацией и качеством питания. Медработник	Акты по проверке организации питания школьной комиссии