

Департамент образования Белгородской области

Областное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Бирюченская средняя общеобразовательная школа»  
Белгородской области  
(ОГБОУ «Бирюченская СОШ»)

ПРИКАЗ

«01» сентября 2021

№380-ОД

г. Бирюч

**О создании комиссии по  
производственному контролю  
за организацией и качеством питания  
обучающихся, бракеражу готовой  
продукции по ОГБОУ «Бирюченская  
СОШ» в 2021/2022 учебном году**

В соответствии с СанПиНом "Санитарно-эпидемиологические требования организации общественного питания населения" 2.3/2.4.3590-20, утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32, и в целях организации производственного контроля школьной столовой ОГБОУ «Бирюченская СОШ» согласно раздела II. СП 2.3/2.4.3590-20 «Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по производственному контролю за организацией и качеством питания обучающихся в школьной столовой, бракеражу готовой продукции по ОГБОУ «Бирюченская СОШ» на 2021/2022 учебный год в следующем составе:

• Председатель комиссии:

Коцарева Елена Анатольевна – директор школы;

• Члены комиссии:

Хмелькова Лариса Петровна – заместитель директора;

Паськова Светлана Анатольевна – медицинский работник;

Беловодская Любовь Александровна – шеф-повар;

Самострелова Ольга Васильевна – социальный педагог.

2. Утвердить План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2020/2021 учебный год (Приложение №1).

3. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



Коцарева Е.А.



## План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2020/2021 учебный год.

### Цель:

создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

### Задачи:

- Способствовать формированию здоровой личности.
- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся.
- Увеличить охват обучающихся горячим питанием.
- Формирование культуры здорового питания среди обучающихся.
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.
- Обеспечить благоприятные условия для качественного образовательного процесса.

### Участники реализации комплексного плана

Участники	Функции
<b>Администрация школы</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• контроль организации питания и качества пищи</li><li>• поддержание безопасных условий приема пищи</li><li>• контроль за состоянием обеденного зала и состоянием пищеблока</li><li>• регулярный мониторинг качества питания</li><li>• разработка мероприятий по увеличению охвата школьников горячим питанием</li><li>• просветительская работа по распределению санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса, основ здорового образа жизни</li></ul>
<b>Педагогический состав</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• пропаганда ЗОЖ в классах: классные часы, родительские собрания, социологические исследования и индивидуальные беседы на уровне класса</li><li>• контроль охвата питанием в классе</li></ul>
<b>Родительская общественность</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• контроль за организацией питания и качеством пищи</li><li>• внесение предложений по совершенствованию качества питания</li><li>• участие в социологических исследованиях по качеству питания</li></ul>
<b>Медицинский работник</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• контроль за качеством пищи и соблюдением правильного рациона питания школьников</li><li>• контроль за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока</li><li>• уроки здоровья</li><li>• контроль состояния здоровья обучающихся</li></ul>

**План**  
**производственного контроля по изучению вопросов питания**  
**по ОБГОУ «Бирюченская СОШ»**  
**на 2021/2022 учебный год**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учебно-отчетная документация
<b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b>				
1.1	Сопроводительная документация На поставку продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Хмелькова Л.П., заместитель директора; Комиссия по производственному контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Накладные, журнал бракеража сырой продукции
1.2.	Документация поставщика на право поставки пищевых продуктов	При заключении контрактов	Коцарева Е.А., директор школы; Шавернева О.А., контрактный управляющий	Контракт (ы) на поставку продуктов питания
1.3.	Условия транспортировки продуктов питания, сырья	Каждая поступающая партия	Комиссия по производственному контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Акт (при выявлении нарушений)
<b>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>				
2.1	Соответствие вырабатываемой продукции ассортиментному перечню	Ежемесячно	Хмелькова Л.П., заместитель директора; Паськова С.А., медицинский работник	Ассортиментный перечень разрабатываемой продукции
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Коцарева Е.А., директор; Паськова С.А., медицинский работник	Наличие маркировки на пробах
2.3.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по производственному контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Журнал бракеража готовой продукции
<b>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе</b>				

3.1	Рацион питания	Постоянно	Комиссия по производственному контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Меню
3.2	Наличие нормативно-технологической документации	1 раз в квартал	Комиссия по производственному контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	Сборники рецептов, технологические карты
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Хмелькова Л.П., заместитель директора	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Хмелькова Л.П., заместитель директора; Паськова С.А., медицинский работник	Журнал бракеража готовой продукции
3.5	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Ежедневно	Хмелькова Л.П., заместитель директора; Паськова С.А., медицинский работник	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок
<b>4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)</b>				
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Хмелькова Л.П., заместитель директора; Ряшинова О.Н., заместитель директора по АХЧ	Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Хмелькова Л.П., заместитель директора; Ряшинова О.Н., заместитель директора по АХЧ	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
<b>5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока</b>				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Хмелькова Л.П., заместитель директора;	Визуальный контроль

			Ряшинова О.Н., заместитель директора по АХЧ	
<b>6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	Ежедневно	Хмелькова Л.П., заместитель директора; Ряшинова О.Н., заместитель директора по АХЧ	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в четверть	Хмелькова Л.П., заместитель директора; Ряшинова О.Н., заместитель директора по АХЧ	Визуальный контроль
<b>7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке</b>				
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Хмелькова Л.П., заместитель директора; Паськова С.А., медицинский работник	Медицинские книжки сотрудников. Гигиенический журнал.
7.2	Санитарно- противоэпидемическ ий режим	1 раз в неделю	Хмелькова Л.П., заместитель директора; Ряшинова О.Н., заместитель директора по АХЧ	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины. Журнал контроля качества мытья посуды. График генеральных уборок помещений
<b>8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи учащихся</b>				
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Хмелькова Л.П., заместитель директора; Тюльпинова В.И., социальный педагог; Самострелова О.В., социальный педагог;	Приказ об организации горячего питания учащихся. Списки детей из многодетных семей, детей с ОВЗ. Документы, подтверждающие статус семьи
8.2	Режим питания	Ежедневно	Хмелькова Л.П., заместитель директора;	График приёма пищи

8.3	Гигиена приёма пищи	Ежедневно	Хмелькова Л.П., заместитель директора; Паськова С.А., медицинский работник	Отчет на совещании при директоре
8.4	Обеспечение наличия в рационе питания школьников молока и натурального меда	Ежедневно	Хмелькова Л.П., заместитель директора; Паськова С.А., медицинский работник; Тюльпинова В.И., социальный педагог	Отчет на совещании при директоре
8.5	Контроль за выдачей сухих пайков учащимся с ОВЗ, находящимся на домашнем обучении по АОП	Ежемесячно	Тюльпинова В.И., социальный педагог; Самострелова О.В., социальный педагог;	Ведомость на выдачу сухих пайков учащимся с ОВЗ, находящимся на домашнем обучении по АОП
8.6	Мониторинг питания	Ежеквартально	Хмелькова Л.П., заместитель директора;	Отчёт на совещании при директоре

**План**  
**производственного контроля по изучению вопросов питания**  
**по ОБГОУ «Бирюченская СОШ»**  
**на 2021/2022 учебный год**

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Хмелькова Л.П., заместитель директора; Ряшинова О.Н., заместитель директора по АХЧ	Акт готовности пищеблока к новому учебному году
2.	Качество поставляемых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Хмелькова Л.П., заместитель директора, Паськова С.А., медицинский работник; Беловодская Л.А., шеф-повар; члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
3.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Хмелькова Л.П., заместитель директора, Паськова С.А., медицинский работник; Беловодская Л.А., шеф-повар; члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
4.	Качество готовой продукции	Внешний вид, вкус, запах, цвет	Ежедневно	Хмелькова Л.П., заместитель директора, Паськова С.А., медицинский работник; Беловодская Л.А., шеф-повар; члены	Бракеражный журнал

				бракеражной комиссии	
5.	Выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Паськова С.А., медицинский работник	Медицинские книжки сотрудников
6.	Контингент питающихся, режим питания и гигиена приема пищи обучающихся	Контингент питающихся детей и подростков	Ежедневно	Хмелькова Л.П., заместитель директора, Тюльпинова В.И., социальный педагог	Приказ об организации питания обучающихся Организация питания льготных категорий учащихся  Документы, подтверждающие статус многодетной семьи
7.	Своевременный и качественный ремонт технологического оборудования пищеблока	Технологическое оборудование пищеблока	По мере необходимости	Ряшинова О.Н., заместитель директора по АХЧ	Журнал регистрации неисправности технологического оборудования
8.	Осмотр работников пищеблока	Наличие порезов, гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей	Ежедневно		Журнал здоровья
9.	Контроль витаминизации блюд	Наименование препарата, общее количество, время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Постоянно	Паськова С.А., медицинский работник	Журнал витаминизации третьих и сладких блюд
10.	Условия хранения поставляемой продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Семкина С.А., кладовщик	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
11.	Контроль за рационом питания	Норма продуктов	Ежедневно	Паськова С.А., медицинский работник	Ведомость контроля за рационом

					питания
12.	Контроль за утилизацией пищевых отходов	Регламент утилизации пищевых отходов	Ежедневно	Ряшинова О.Н., заместитель директора по АХЧ	Акт
13.	Организация и качество питания обучающихся	Соответствие рациона питания утверждённому примерному меню; качество готовой продукции; организация приема пищи учащимися, соблюдение порядка в столовой	1 раз в четверть, по мере необходимости	Комиссия общественного контроля за питанием	Акт проверки
14.	Организация горячего питания	Соблюдение санитарных норм, дежурство в столовой	Сентябрь, апрель	Хмелькова Л.П., заместитель директора	Отчет на совещании при директоре