

**ПРОГРАММА**  
**административного контроля организации и качества питания в**  
**МОУ «Малореченская школа имени полного кавалера ордена Славы**  
**Алексея Алексеевича Джи» города Алушты**

| №<br>п/п                                          | Объекты контроля                                                                                                                                    | Периодичность<br>контроля |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| 1                                                 | 2                                                                                                                                                   | 3                         |
| 1. Контроль эстетического и санитарного состояния |                                                                                                                                                     |                           |
| 1.1.                                              | Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)                                  | 1 раз в месяц             |
| 1.2.                                              | Раздача, наличие контрольных блюд, санитарное состояние                                                                                             |                           |
| 1.3.                                              | Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)                                                                    |                           |
| 1.4.                                              | Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие                                                                                                          |                           |
| 1.5.                                              | Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие                                                                                                          |                           |
| 2. Контроль процесса накрывания и приема пищи     |                                                                                                                                                     |                           |
| 2.1.                                              | Количество перемен для приема пищи                                                                                                                  | 1 раз в месяц             |
| 2.2.                                              | Продолжительность перемен для приема пищи (20 мин.)                                                                                                 |                           |
| 2.3.                                              | Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока) |                           |
| 2.4.                                              | Выдача порций одинакового размера (выход в соответствии с меню)                                                                                     |                           |
| 2.5.                                              | Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися                                                                           |                           |
| 2.6.                                              | Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала                                                                                             |                           |
| 3. Соблюдение рациона питания                     |                                                                                                                                                     |                           |
| 3.1.                                              | Наличие примерного 10-дневного, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы                 | 1 раз в квартал           |
| 3.2.                                              | Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)         |                           |
| 3.3.                                              | Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню                                                                                   |                           |

|                                                                  |                                                                                                                                                                  |                 |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 3.4.                                                             | Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале                                                                            | 1 раз в месяц   |
| 3.5.                                                             | Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10 -дневного меню |                 |
| 3.6.                                                             | Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании                                                                   |                 |
| 3.7.                                                             | Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)  |                 |
| 3.8.                                                             | Объем и вид пищевых отходов после приема пищи                                                                                                                    |                 |
| 4. Обеспечение питьевого режима                                  |                                                                                                                                                                  |                 |
| 4.1.                                                             | Использование бутилированной воды (при наличии), кипяченой воды.                                                                                                 | 1 раз в месяц   |
| 4.2.                                                             | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня                                                                                      |                 |
| 4.3.                                                             | Обеспечение достаточного количества чистой посуды                                                                                                                |                 |
| 4.4.                                                             | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды                                                                                             |                 |
| 4.5.                                                             | Замена кипяченой воды каждые 3 часа (при использовании)                                                                                                          |                 |
| 4.6.                                                             | Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды (при наличии).                                                                    | 1 раз в квартал |
| 5. Полнота и своевременность заполнения документации             |                                                                                                                                                                  |                 |
| 5.1.                                                             | Гигиенический журнал (сотрудники)                                                                                                                                | 1 раз в месяц   |
| 5.2.                                                             | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования                                                                                                     |                 |
| 5.3.                                                             | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях                                                                                                      |                 |
| 5.4.                                                             | Журнал бракеража готовой пищевой продукции                                                                                                                       |                 |
| 5.5.                                                             | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции                                                                                                               |                 |
| 5.6.                                                             | Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)                                                              |                 |
| 5.7.                                                             | Журнал контроля закладки продуктов                                                                                                                               |                 |
| 5.8.                                                             | Журнал контроля проведения генеральных уборок                                                                                                                    |                 |
| 5.9.                                                             | Журнал контроля работы рециркулятора                                                                                                                             |                 |
| 5.10.                                                            | График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала                                                  |                 |
| 6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья |                                                                                                                                                                  |                 |

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                               |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 6.1.                                                              | Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.<br>Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1 раз в квартал                                               |
| 6.2.                                                              | Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации) <*> Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов (окончания хранения суточных проб блюд из данных продуктов)                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                               |
| 6.3.                                                              | Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                               |
| 6.4.                                                              | Наличие договора на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                               |
| 7. Проведение лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                               |
| 7.1.                                                              | Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 1 раз в год                                                   |
| 7.2.                                                              | Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) - 1 раз в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи рецептуре - 1 раз в год;<br>микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов 1 раз в полгода; исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук.<br>спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов 1 раз в полгода;<br>исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам * 2 раза в год | в соответствии с программой проведения лабораторных испытаний |
| 8. Кадровое обеспечение пищеблока                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                               |
| 8.1.                                                              | Наличие профессиональной квалификации у сотрудников пищеблока                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                               |
| 8.2.                                                              | Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                               |

|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
|                                                                                        | переподготовки один раз в 3 года                                                                                                                                                                                                                    | 1 раз в год                                                |
| 8.3.                                                                                   | Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу / 1 раз в год                                                                       |                                                            |
| 8.4.                                                                                   | Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в год / 2 года (в соответствии с занимаемой должностью)                                                                                                              |                                                            |
| 9. Локальные и распорядительные акты учреждения                                        |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                            |
| 9.1.                                                                                   | Положение об организации питания в школе                                                                                                                                                                                                            | 1 раз в год /<br>актуализация по мере<br>необходимости     |
| 9.2.                                                                                   | Положение о бракеражной комиссии                                                                                                                                                                                                                    |                                                            |
| 9.3.                                                                                   | Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы                                                                                                                                                                |                                                            |
| 9.4.                                                                                   | Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы                                                                                                                                                                          |                                                            |
| 9.5.                                                                                   | Приказ о назначении ответственных за организацию питания, проведение контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, организацию бесплатного питания льготных категорий обучающихся, формирование навыков и культуры здорового питания |                                                            |
| 9.6.                                                                                   | Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля                                                                                                                                                      |                                                            |
| 9.7.                                                                                   | Приказ об утверждении состава и плана работы Совета по питанию                                                                                                                                                                                      |                                                            |
| 9.8.                                                                                   | Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии                                                                                                                                                                                                  |                                                            |
| 9.9.                                                                                   | Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1-4 классов                                                                                                     |                                                            |
| 9.10.                                                                                  | Приказ об организации бесплатного питания обучающихся льготных категорий                                                                                                                                                                            |                                                            |
| 9.11.                                                                                  | Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»                                                             |                                                            |
| 10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                            |
| 10.1                                                                                   | Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, состав бракеражной комиссии и т.д.)                                                             | 1 раз в квартал /<br>актуализация по мере<br>необходимости |
| 10.2.                                                                                  | Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания                                                                                                                                                                             |                                                            |

|                                                                                               |                                                                                                                                                                        |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 10.3.                                                                                         | Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела |                 |
| 10.4.                                                                                         | Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти                                                                                                              | 1 раз в месяц   |
| <b>11. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания</b> |                                                                                                                                                                        |                 |
| 11.1.                                                                                         | Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МОУ                                                                                               | 1 раз в полгода |
| 11.2.                                                                                         | Анализ результатов анкетирования                                                                                                                                       |                 |
| 11.3.                                                                                         | Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания                                                                              |                 |