



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПЕРМИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
ДИРЕКТОР МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ШКОЛА № 18 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ» г. ПЕРМИ

П Р И К А З

08.09.2023

059-08/44-01-06/4-333/3

**Об утверждении
программы и комиссии
административного контроля
организации питания
на 2023-2024 учебный год**

В целях обеспечения качественного и эффективного контроля за организацией питания обучающихся МАОУ «Школа №18 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» г. Перми
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу административного контроля организации питания МАОУ «Школа №18 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» г. Перми.

2. Утвердить комиссию по административному контролю за организацией питания в составе:

председатель комиссии – Кочегина Г.В. – заместитель директора по АХЧ;

члены комиссии:

Притчина И.О. - социальный педагог, ответственный за питание (корпус №1);

Щепина К.А. – учитель-логопед, корпус №2;

Кизик Т.Н. – фельдшер (по согласованию, корпус №1);

фельдшер - по согласованию, корпус №2;

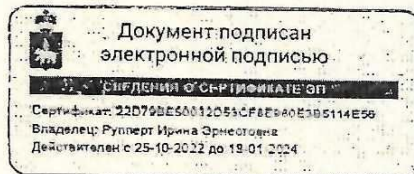
представитель ООО «ТриАктив» - по согласованию;

Лимонова Н.И. – заместитель директора по ВР.

3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с программой и планом административного контроля организации питания.

4. Контроль за выполнением программы и работой комиссии административного контроля организации питания возложить на заместителя директора по АХЧ Кочегину Г.В.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



И.Э. Рупперт

1 раз в месяц

№ п/п	Объекты контроля	Наличие/ отсутствие, соответствуют /не соответствует, имеется / не имеется, чисты / не чистые (т.п.)
1	2	3
1.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	
1.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -24-дневного меню	
1.3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	
1.4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	
1.5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
2.1.	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 1[1])	
2.2.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2[1])	
2.3.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 3[1])	
2.4.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 4[1])	
2.5.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 5[1])	
2.6.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	
2.7.	Журнал контроля закладки продуктов	
2.8.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	
3.1.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список работников пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	

3.2	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	
3.3.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	
3.4.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	

№ п/п	Объекты контроля	Наличие/ отсутствие, соответствуют / не соответствует, имеется / не имеется, чистые / не чистые (т.п.)
	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)	_____
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, 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 учащихся 1 / 2 смены	_____
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	_____
2.5.	Наблюдение классными руководителями за процессом приема пищи обучающимися	_____
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	_____
3. Обеспечение питьевого режима		
3.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	_____
3.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	_____
10. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
10.1.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	_____