

**Программа проведения проверок организации питания общественной комиссией
в МАОУ «СОШ №10»**

1. Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией школы с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников, которые входят в состав общественной комиссии.
2. Состав общественной комиссии утверждается приказом директора школы в начале учебного года.
3. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:
 - соответствием ежедневного меню примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствия веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
 - отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации в детских организациях продуктов;
 - соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
 - санитарного обеденного зала и пищеблока;
 - своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями, в соответствии с приложением №12 к СанПиН 2.4.5.2409-08;
 - вкусовыми предпочтениями обучающихся, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей (законных представителей) организации горячего питания детей в общеобразовательной организации. Методические рекомендации (утв. Главным санитарным врачом РФ 18.05.2020);
 - информированием родителей и детей о здоровом питании («МР 2.4.01080-20.2.4 гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным санитарным врачом РФ 18.05.2020);
4. Организация родительского контроля осуществляется в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе комиссии. «МР 2.4.01080-20.2.4 гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации», утв. Главным санитарным врачом РФ 18.05.2020;
5. Общественная комиссия вправе организовывать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающее их качество и безопасность, срок реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать от организации добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.
6. Общественная комиссия по контролю за организацией питания периодически (не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при руководителе школы.

N п/п	Позиции	Отметка по итомам проверки
1	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	
2	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока	

	реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	
3	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов	
4	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	
5	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	
6	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра. Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	
7	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	
8	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	
9	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
10	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	
11	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	
12	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	
13	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд	
14	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	
15	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
16	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков	
17	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
18	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
19	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
20	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	

21	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
22	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
23	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
24	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
25	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	
26	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
27	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	
28	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	журнал здоровья сотрудников	
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	ведомость контроля за рационом питания	
29	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
30	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
31	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
32	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	
33	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
34	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
35	Наличие договора на проведение производственного контроля	
36	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
37	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	
38	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
39	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
40	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима:	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	