

Приложение 1
к приказу от 31 августа 2022 года
№ 01-14-174



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ «Гимназия»

М. В. Русинова
31 августа 2022 года

**ПРОГРАММА
административного контроля организации питания
в МАОУ «Гимназия»**

№ п.п	Объекты контроля	Периодичность контроля
1. Контроль эстетического и санитарного состояния		
1.1	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)	Не реже 1 раза в неделю
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	Не реже 1 раза в неделю
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. Соблюдение рациона питания		
3.1	Наличие примерного 20-дневного, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы	Не реже 1 раза 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	Не реже 1 раза в месяц
3.5	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 20- дневного меню	
3.6	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	

3.7	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
4. Обеспечение питьевого режима		
4.1	Использование бутилированной воды	Не реже 1 раза в неделю
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	
4.6	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды	Не реже 1 раз в квартал
5. Полнота и своевременность заполнения документации		
5.1	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	1 раз в месяц
5.2	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
5.3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	
5.4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
5.5	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация)	
5.6	Журнал контроля проведения генеральных уборок	
5.7	Журнал контроля работы рециркулятора	
5.8	График уборки, обработки столов, проветривания обеденного зала (после каждого приема пищи), влажная уборка зала (после каждой смены)	
6. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья		
6.3	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	1 раз в месяц
6.4	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	
7. Локальные и распорядительные акты учреждения		
7.1	Положение об организации питания в школе	1 раз в год/ актуализация по мере необходимости
7.2	Положение о бракеражной комиссии	
7.3	Положение об общественной комиссии	
7.4	Приказ об утверждении режима работы учреждения	
7.5	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	
7.6	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы	
7.7	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	
7.8	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	
7.9	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	
7.10	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	
7.11	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, со-	

	держатый поименный список учащихся 1-4 классов	
7.12	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»	
8. Обеспечение информационной открытости вопросов по организации питания в учреждении		
8.1	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.)	1 раз в квартал / актуализация по мере необходимости
8.2	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	
8.3	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном сайте учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	
8.4	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	Не реже 1 раза в месяц
9. Изучение удовлетворенности качеством предоставляемой услуги по организации питания		
9.1	Анкетирование родителей / учащихся по вопросам организации питания в МОУ	1 раз в полгода
9.2	Анализ результатов анкетирования	
9.3	Анализ результатов работы общественной комиссии	В конце учебного года
9.4	Самоанализ эффективности работы административной комиссии по контролю организации питания	