



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

**муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
г.Шахты Ростовской области
«Средняя общеобразовательная школа №30»**

346506, Ростовская область, г.Шахты, ул. Островского, 26,
тел. 8 (8636) 23-05-98, e-mail: school30@shakhty-edu.ru, <http://www.school30.net/>

«01» сентября 2023 г.

№ 50

ПРИКАЗ

Об организации бесплатного горячего питания обучающимся в
2023-2024 учебном году

В соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», от 27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарными правилами СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», постановлениями Администрации города Шахты от 28.09.2020 №2916 «Об организации бесплатного горячего питания обучающимся в муниципальных общеобразовательных учреждениях на территории муниципального образования «Город Шахты» (с изменениями, утвержденными постановлениями от 29.12.2021 №4206, от 11.11.2022 №3691, от 11.08.2023 №2620), от 11.08.2023 №2626 «Об осуществлении выплаты стоимости питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций на территории муниципального образования «Город Шахты», осуществляющих образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, в том числе адаптированным, на дому», Положением о Департаменте образования г.Шахты, на основании приказа Департамента образования г.Шахты от 31.08.2023 №320 «Об организации бесплатного горячего питания обучающимся в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях г.Шахты в 2023-2024 учебном году», в целях создания условий для укрепления и сохранения здоровья обучающихся общеобразовательной организации

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1 Организовать 100% бесплатное горячее питание обучающимся следующих категорий:
 - дети-инвалиды;
 - дети из многодетных семей;

- дети из семей, находящихся в социально опасных условиях и состоящих на учете в муниципальном банке данных;
- обучающиеся 1-4-х классов (за исключением обучающихся на дому по медицинским показаниям);
- обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (далее – дети с ОВЗ);
- дети из семей граждан Российской Федерации, зарегистрированных по месту жительства на территории муниципального образования «Город Шахты» и призванных на военную службу по мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21.09.2022 № 647, (далее - дети из семей лиц, призванных на военную службу по мобилизации).

Льгота предоставляется многодетным семьям, имеющим трех и более кровных, в том числе усыновленных, детей, в возрасте до 18 лет, а в случае обучения достигшего совершеннолетия ребенка по очной форме обучения в общеобразовательной организации – до завершения обучения по общеобразовательным программам.

- 1.1. Организовать горячее питание и буфетное обслуживание обучающихся 5-9-х классов с 01.09.2023 с учетом продолжительности пребывания обучающихся в образовательной организации в соответствии с примерным 2-недельным меню и ассортиментным перечнем буфетной продукции. Обеспечить охват обучающихся горячим питанием не ниже 89% .
- 1.2. Обеспечить льготным питанием обучающихся в пределах средств, утвержденных планом финансово-хозяйственной деятельности общеобразовательной организации на текущий финансовый год:
 - 1.2.1. Один раз в день - детям-инвалидам, детям из многодетных семей, детям из семей, находящихся в социально опасных условиях и состоящих на учете в муниципальном банке данных, обучающимся 1-4-х классов, детям из семей лиц, призванных на военную службу по мобилизации, согласно меню, утвержденному Исполнителем услуг, согласованному Заказчиком – муниципальным бюджетным образовательным учреждением г.Шахты.
 - 1.2.2. Два раза в день (завтрак и обед для обучающихся в первую смену, обед и полдник для обучающихся во вторую смену) – детям с ОВЗ, согласно меню, утвержденному Исполнителем услуг, согласованному Заказчиком – муниципальным бюджетным образовательным учреждением г.Шахты.
 - 1.2.3. Предоставление денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания обучающимся, получающим образование в муниципальных общеобразовательных учреждениях по основным общеобразовательным программам общего образования, в том числе адаптированным, на дому по медицинским показаниям, в соответствии с Порядком выплаты стоимости питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций на территории муниципального образования «Город Шахты», осуществляющих образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам, в том числе адаптированным, на дому, утвержденным постановлением Администрации города Шахты от 11.08.2023 №2626.
 - 1.2.4. Исполнять установленный Порядок предоставления субсидии консолидированного бюджета из расчета 64,30 рублей на одного обучающегося в день. Обучающиеся с ОВЗ обеспечиваются ежедневным

двухразовым горячим питанием из расчета: завтрак – 64,30 руб., обед – 90,00 руб. в день на одного ребенка.

2. Назначить Кондратьеву Е.П., учителя и Мирошникову З.Л., завхоза школы ответственными за организацию бесплатного горячего питания в общеобразовательной организации.
 - 2.1 Обеспечить систематический контроль качества и норм выхода поставляемых готовых блюд, соответствия оказываемых исполнителем услуг условиям заключенных договоров.
 - 2.2 Продолжить в рамках учебных предметов работу модулей по изучению основ здорового питания.
 - 2.3 Включить в план воспитательной работы образовательной организации мероприятия по пропаганде здорового питания среди обучающихся на 2023-2024 учебный год.
 - 2.4 Оформить до 20.09.2023 тематические стенды по формированию культуры здорового питания, о ходе реализации мероприятий по совершенствованию организации питания школьников.
 - 2.5 Активизировать информационную работу с родительской общественностью по вопросам контроля организации и качества питания обучающихся. Размещать на сайте образовательной организации информацию о проведении презентаций работы школьных столовых и дегустаций блюд.
 - 2.6 Актуализировать (в случае необходимости) или разработать и утвердить (в случае отсутствия) программу производственного контроля, локальный акт об общественном родительском контроле питания в соответствии с методическими рекомендациями не позднее 01.09.2023.
 - 2.7 Разместить на официальном сайте образовательной организации в разделе «Горячее питание» примерное меню, методические рекомендации по организации питания, по осуществлению родительского контроля питания, локальный акт общеобразовательной организации об общественном родительском контроле питания не позднее 04.09.2023.
 - 2.8 Обеспечить ежедневное размещение на сайте образовательной организации в разделе «Горячее питание» ежедневного меню и фотографий порций завтрака и обеда не позднее 16.00 часов, обеда и полдника - не позднее 17.30 часов.
 - 2.9 Своевременно предоставить в централизованную бухгалтерию Департамента образования г. Шахты оформленные надлежащим образом в соответствии с требованиями действующего законодательства документы на оплату за оказанные услуги питания (копии счетов и актов выполненных услуг).
 - 2.10 Обеспечить контроль исполнения работниками пищеблока требований санитарного законодательства при организации питания детей и недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и других инфекционных заболеваний.
3. Мирошниковой З.Л., ответственной за организацию питания учащихся:
 - 3.1 Обеспечить использование требований законодательства при организации питания и недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и других инфекционных заболеваний.
 - 3.2 Своевременно предоставлять главному бухгалтеру школы оформленные надлежащим образом в соответствии с требованиями действующего законодательства документы на оплату за оказанные услуги питания (копии счетов и актов выполненных услуг)

3.3 Обеспечить ведение журналов:

- Журнал учета предоставления бесплатного горячего питания учащимся 1-4 классов, детей с ОВЗ
- Журнал учета предоставления бесплатного горячего питания учащимся 5-9 классов
- Журнал бракеража готовой продукции

4. Создать бракеражную комиссию для проведения оценки качества блюд. В состав бракеражной комиссии включить:

- Кондратьеву Е.П., Мирошникову З.Л., ответственных за организацию питания в школе,
- Слепову С.В., медицинского работника,
- Свирыкина В.Е., работника пищеблока

Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией.

5. **Мирошниковой З.Л., завхозу школы,** обеспечить контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима в школьной столовой- срок: постоянно

6. Утвердить:

- Локальный акт об общественном родительском контроле питания (**Приложение №1**)
- Общий список обучающихся 1-4 классов, получающих бесплатное горячее питание на 01.09.2023 в количестве 60 человек и список обучающихся 5-9 классов льготных категорий, получающих 1 раз в день в количестве 21 человека, на основании подтверждающих документов (**Приложение №2**)
- График питания учащихся 1-9 классов (**Приложение №3**)
- График дежурства учителей на переменах в обеденном зале (**Приложение №4**)
- Порядок организации бесплатного горячего питания обучающимся в МБОУ СОШ №30 г. Шахты (**Приложение №5**)
- Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (**Приложение №6**)
- Положение о бракеражной комиссии (**Приложение №7**)

7. **Смирновой М.С., главному бухгалтеру:**

7.1 Обеспечить контроль за целевым и эффективным расходованием средств субсидии, выделяемых на организацию льготного питания в соответствии с фактическим присутствием обучающихся, имеющих право на получение льготного питания и утверждённым размером стоимости питания на одного ребёнка в день.

7.2 Своевременно предоставлять в центральную бухгалтерию Департамента образования г. Шахты оформленные надлежащим образом в соответствии с требованиями действующего законодательства документы на оплату за оказанные услуги питания (копии счетов и актов выполненных услуг)

8. Контроль исполнения приказа оставляю за собой

Директор школы



Т.С. Плужникова

Принято на заседании Попечительского совета
протокол № 1 от 30.08.2023

Локальный акт об общественном родительском контроле питания

1. Общие положения

Настоящий локальный акт направлен на:

- улучшение организации питания детей в общеобразовательной организации и в домашних условиях;
- проведения мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательной организации.

2. Родительский контроль за организацией питания детей.

2.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организацией осуществляется при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

2.2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в образовательной организации могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

2.3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

Список обучающихся 1-9-х классов, получающих бесплатное горячее питание

№ п/п	ФИО (полностью)	Класс	Льготная категория /Наличие статуса «ребенок
-------	-----------------	-------	---

			с ОВЗ» (указать «имеется» при наличии)
1.	Березовский Роман Олегович	1	
2.	Бурмистрова Анжелика Владимировна	1	
3.	Ковалева Варвара Сергеевна	1	
4.	Котлярова Виктория Андреевна	1	
5.	Мартиросян Альбина Мехмановна	1	
6.	Мордасов Максим Сергеевич	1	
7.	Ничунаева Екатерина Юрьевна	1	
8.	Новиков Богдан Дмитриевич	1	
9.	Русскова Александра Валентиновна	1	
10.	Щур Ангелина Сергеевна	1	
11.	Агафонова Арина Максимовна	2	
12.	Алифанов Артём Александрович	2	
13.	Архипов Лев Константинович	2	
14.	Аширов Алексей Сергеевич	2	
15.	Ермолаев Тимофей Александрович	2	
16.	Зайцева Виктория Владимировна	2	
17.	Зайцева Милена Владимировна	2	
18.	Иванов Амит Дмитриевич	2	
19.	Молчанова Дарья Викторовна	2	
20.	Павельев Артём Евгеньевич	2	
21.	Попова Вероника Яковлевна	2	
22.	Богомоллов Семён Сергеевич	3	
23.	Бутряев Дмитрий Сергеевич	3	
24.	Валуйский Константин Николаевич	3	
25.	Веригин Илья Алексеевич	3	
26.	Гулевская Алёна Валерьевна	3	
27.	Гусинская Дарья Евгеньевна	3	
28.	Камышова Ксения Борисовна	3	
29.	Ключинская Василиса Дмитриевна	3	
30.	Колесникова Александра Витальевна	3	
31.	Курносков Иван Иванович	3	
32.	Муканян Арсен Агванович	3	
33.	Нарожная Элина Сергеевна	3	
34.	Нечаев Роман Романович	3	
35.	Ничунаева Раиса Юрьевна	3	
36.	Новолокин Даниэль Дмитриевич	3	
37.	Павельев Евгений Евгеньевич	3	
38.	Панфилова Алина Николаевна	3	
39.	Пудов Родион Игоревич	3	

40.	Рыпалева Тамара Сергеевна	3	
41.	Санкова Виктория Андреевна	3	
42.	Смирнов Никита Александрович	3	
43.	Веригина Валерия Васильевна	4	
44.	Ермолаев Матвей Витальевич	4	
45.	Иванова Латифа Дмитриевна	4	
46.	Иванова Марта Дмитриевна	4	
47.	Качанова Варвара Вадимовна	4	
48.	Курулев Михаил Викторович	4	
49.	Лозина Нина Владимировна	4	
50.	Мартirosян Арина Аргештиновна	4	
51.	Никешин Станислав Евгеньевич	4	
52.	Новиков Иван Алексеевич	4	
53.	Погорелец Матвей Павлович	4	
54.	Пономарев Кирилл Максимович	4	
55.	Пономарева Анастасия Сергеевна	4	
56.	Русанов Артём Викторович	4	
57.	Скопнева Евгения Денисовна	4	
58.	Стайкова Софья Евгеньевна	4	
59.	Сукасян Михаил Оганнесович	4	
60.	Токарева Екатерина Андреевна	4	
61.	Китаев Максим Александрович	5	многодетная
62.	Аширова Елизавета Сергеевна	5	многодетная
63.	Бутряев Максим Сергеевич	5	многодетная
64.	Гусинская Виктория Евгеньевна	5	многодетная
65.	Ермолаев Алексей Витальевич	5	многодетная
66.	Мартirosян Амина Мехмановна	5	многодетная
67.	Резников Александр Андреевич	5	Инвалид. Спр.МСЭ 2016 №1343217 акт №1643.52.61/2018 от 01.10.2018
68.	Воронина Василиса Максимовна	6	многодетная
69.	Новолокин Александр Дмитриевич	6	многодетная
70.	Китаева Мария Александровна	6	многодетная
71.	Руссков Кирилл Евгеньевич	6	многодетная
72.	Рыпалев Анатолий Сергеевич	7	многодетная
73.	Рыпалева Людмила Сергеевна	7	многодетная
74.	Рыпалева Татьяна Сергеевна	7	многодетная
75.	Александрова Инна Сергеевна	8	многодетная
76.	Иванова Майя Дмитриевна	8	многодетная
77.	Шапошникова Арина Сергеевна	8	многодетная
78.	Аширов Сергей Сергеевич	9	многодетная
79.	Ничунаев Данил Юрьевич	9	многодетная
80.	Ничунаева Полина Юрьевна	9	многодетная
81.	Чумаченко Семён Витальевич	9	многодетная

График питания учащихся 1-9 классов

Время	Класс
08.40	1,2
10.20	5, 8, 9
13.50	3, 4, 6, 7

График дежурства учителей в обеденном зале

Время	Класс	ФИО учителя
08.40	1, 2	Соколова Е.Н. Краснова Н.В.
10.20	5, 8, 9	Волкова А.А.
13.50	3, 4, 6, 7	Соколова Е.Н. Краснова Н.В. Кондратьева Е.П.

ПОРЯДОК организации бесплатного горячего питания обучающимся в МБОУ СОШ №30 г.Шахты

1. Настоящий Порядок организации бесплатного горячего питания обучающимся в муниципальной общеобразовательной организации (далее - Порядок) разработан в целях социальной защиты детей.

Услуги по организации питания осуществляются сторонними организациями общественного питания в соответствии с заключенными договорами между муниципальной образовательной организацией и Исполнителями услуг. Образовательная организация создает необходимые условия для работы организаций общественного питания, обеспечивает контроль их работы в целях охраны и укрепления здоровья обучающихся.

2. Право на получение бесплатного горячего питания имеют обучающиеся школы следующих категорий:

2.1. Дети-инвалиды.

2.2. Дети из многодетных семей.

- 2.3. Дети из семей, находящихся в социально опасных условиях и состоящих в муниципальном банке данных.
- 2.4. Учащиеся 1-4 классов.
- 2.5. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ).
3. Бесплатное льготное питание выдается с учетом средств, утвержденных в бюджете на указанные расходы, в следующем порядке:
- 3.1. Один раз в день обучающимся льготных категорий, указанным в п.п. 2.1- 2.4 (за исключением детей с ОВЗ), согласно меню, согласованному Исполнителем услуг, согласованному руководителем территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, Заказчиком – МБОУ СОШ №30 г.Шахты и Департаментом образования г.Шахты.
- 3.2. Два раза в день (завтрак и обед) - обучающимся льготных категорий, указанным в пункте 2.5, согласно меню, утвержденному Исполнителем услуг и согласованному руководителем территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарноэпидемиологический надзор, Заказчиком – МБОУ СОШ №30 г.Шахты и Департаментом образования г.Шахты.
4. Замена бесплатного горячего питания денежной компенсацией не допускается.
5. Для организации бесплатного горячего питания общеобразовательное учреждение:
- 5.1. Выявляет обучающихся льготных категорий 5-11 классов.
- 5.2. Формирует на 1 сентября и на 10 января текущего года первичные документы, подтверждающие право обучающегося на получение бесплатного горячего питания:
- 5.2.1. Для детей-инвалидов:
- заявление родителей (законных представителей) на имя директора;
 - копия справки медико-социальной экспертизы, заверенная надлежащим образом.
- 5.2.2. Для детей из многодетных семей:
- заявление родителей (законных представителей) на имя директора;
 - копии свидетельств о рождении детей;
 - копия постановления Администрации города Шахты о приемной семье (в отношении детей, переданных на воспитание в приемную семью).
- Льгота предоставляется многодетным семьям, имеющим трех и более детей, в возрасте до 18 лет, а в случае обучения достигшего совершеннолетия ребенка по очной форме обучения в общеобразовательной организации – до завершения обучения по общеобразовательным программам.
- 5.2.3. Для детей, из семей, находящихся в социально опасном положении и состоящих в муниципальном банке данных:
- заявление родителей (законных представителей) на имя директора;
 - справка оператора банка данных семей, находящихся в социально опасном положении (Департамент образования г.Шахты).
- 5.2.4. Для детей с ОВЗ:
- заявление родителей (законных представителей) на имя директора.
 - соответствующее заключение психолого-медико-педагогической комиссии, заверенная надлежащим образом;
 - копия постановления Администрации города Шахты о приемной семье (в отношении детей, переданных на воспитание в приемную семью).
- 5.2.5. Для обучающихся 1-4 классов:
- заявление родителей (законных представителей) на имя директора.

5.3. Руководитель муниципального общеобразовательного учреждения г.Шахты:

5.3.1. Издает приказ на 1 сентября и на 10 января ежегодно об организации бесплатного горячего питания, утверждает приказом списки обучающихся, имеющих право на получение бесплатного горячего питания согласно категориям, указанным в пункте 2 настоящего Порядка.

5.3.2. Заключает в соответствии с действующим законодательством договоры аренды имущества, договоры на оказание услуг с организациями общественного питания.

5.3.3. Согласовывает примерное 2-недельное меню, разработанное организатором питания и согласованное руководителем территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и Департаментом образования г.Шахты.

5.3.4. Согласовывает и размещает в специально отведенном доступном месте ежедневное меню, разработанное организатором питания на основании утвержденного 2-недельного меню

5.3.5. Утверждает график получения бесплатного горячего питания исходя из объема средств, утвержденных в плане финансово-хозяйственной деятельности на указанные расходы согласно календарному учебному графику и расписанию занятий, согласовывает график питания с организацией, обеспечивающей питание в школе.

5.3.6. Назначает ответственного за осуществление ежедневного учета предоставления питания льготным категориям обучающихся с занесением фактических данных в «Журнал учета предоставления бесплатного горячего питания» (далее - журнал учета). Журнал учета должен быть пронумерован, прошнурован, скреплен печатью и подписью руководителя общеобразовательного учреждения.

5.3.7. Обеспечивает хранение в установленном порядке счетов-фактур, сертификатов на продукцию, накладных, актов сдачи-приемки товара (актов о реализации готовых блюд и кулинарных изделий), актов оказанных услуг, полученных от поставщика (исполнителя).

5.3.8. Осуществляет постоянный контроль организации питания и качества готовых блюд в соответствии СанПин 2.4.5.2409-08.

5.3.9. Не допускает нецелевого использования средств субсидии консолидированного бюджета, выделяемых на организацию бесплатного горячего питания.

5.3.10. Несет ответственность:

-за организацию бесплатного горячего питания учащихся в соответствии с настоящим Порядком;

-за ведение отчетности и хранение первичных документов;

-за соблюдение требований СанПиН;

-за соблюдение требований законодательства «О защите персональных данных».

6. Родители (законные представители) учащихся, относящихся к льготной категории семей, обратившиеся с заявлением, несут ответственность за достоверность представляемых сведений, являющихся основанием для установления права на предоставление бесплатного горячего питания.

7. Родители, претендующие в течение учебного года на предоставление их детям бесплатного горячего питания, имеют право обратиться с заявлением на имя

руководителя образовательного учреждения. Данное заявление должно быть рассмотрено в течение 30 дней и удовлетворено при наличии правовых оснований, с учетом утвержденных на указанные цели средств субсидии консолидированного бюджета, путем включения в список обучающихся, получающих бесплатное горячее питание.

8. В случае перевода образовательного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, самоподготовки в связи с введением режима повышенной готовности по санитарно-эпидемической ситуации на территории муниципального образования «Город Шахты», введением иных ограничительных мероприятий предусматривается выдача продуктовых наборов обучающимся льготных категорий, указанных в пунктах 2.1-2.5 Порядка.

Стоимость 1 продуктового набора устанавливается из расчета стоимости 1 дето/дня питания каждой из льготных категорий на период дистанционного обучения.

9. Продуктовый набор формируется в соответствии с рекомендуемой среднесуточной нормой пищевых продуктов, установленной СанПиН 2.4.5.2409-08, преимущественно из основных не скоропортящихся продуктов питания, и выдается 1 раз в месяц.

10. Руководитель общеобразовательного учреждения:

10.1. Назначает ответственное лицо за выдачу обучающимся продуктового набора, состав которого утвержден Исполнителем услуг питания и согласован с руководителем территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарноэпидемический надзор, Заказчиком - общеобразовательным учреждением и Департаментом образования г.Шахты.

10.2. Обеспечивает контроль выдачи обучающимся продуктового набора на основании ведомости выдачи.

10.3. Несет ответственность за своевременную выдачу продуктовых наборов, подготовку и хранение в установленном порядке отчетных документов.

11. Выдача продуктовых наборов в общеобразовательном учреждении осуществляется в течение 1-3-х рабочих дней с даты издания приказа руководителя, в котором утверждаются:

- а) период дистанционного обучения, подлежащий расчету;
- б) форма ведомости выдачи продуктовых наборов;
- в) список обучающихся льготных категорий, подлежащих обеспечению продуктами наборами.

Приложение 6
к приказу № 50 от 01.09.2023

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШ №30 г.Шахты

Т.С.Плужникова

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г.Шахты Ростовской области «Средняя общеобразовательная школа №30»
Ф. И. О. директора, телефон:	Плужникова Татьяна Стефановна, 8 (8636) 23-05-98
Юридический адрес:	346506, Ростовская область, г.Шахты, ул.Островского, 26
Фактический адрес:	346506, Ростовская область, г.Шахты, ул.Островского, 26
Количество работников:	12
Количество обучающихся:	133
Свидетельство о государственной регистрации	
ОГРН	1026102771551
ИНН	6155921051
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Серия 61ЛО1 №0003370

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических(профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18

«О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей;
- организация питания детей.

Раздел 1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п.2.1.;
- СанПиН 1.2.3685-21. Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
- СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

Раздел 2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность	Приказ о назначении
1	Плужникова Татьяна Стефановна	Директор	Приказ №71 от 01.09.2023 г.
2	Мирошникова Зоя Леонидовна	Завхоз	№17 от 01.09.2014 г.

3	Кондратьева Елена Петровна	Ответственный по питанию	Приказ №41 от 12.04.1994 г.
---	----------------------------	--------------------------	-----------------------------

Раздел 3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем
			вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств	Дезинфицирующие, моющие средства (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством)	1	Ежедневно
---	---	---	-----------

Раздел 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

N п/п	Профессия	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов <1>	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3	4	5	6
1	Работники пищеблока	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпид.показаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпид.показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпид.показаниям

Раздел 5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
- организация дополнительного питания;

5.2. Техничко-технологические карты.

5.3. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

5.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

№п/п	Наименование пищевой продукции
1	Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2	Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного

	союза.
3	Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4	Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5	Непотрошенная птица.
6	Мясо диких животных.
7	Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8	Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9	Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10	Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11	Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12	Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13	Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14	Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15	Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16	Простокваша - "самоквас".
17	Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18	Квас.
19	Соки концентрированные диффузионные.
20	Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21	Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22	Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23	Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24	Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25	Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26	Острые соусы, кетчупы, майонез.
27	Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28	Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29	Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30	Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31	Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32	Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33	Жевательная резинка.
34	Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35	Карамель, в том числе леденцовая.
36	Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37	Окрошки и холодные супы.
38	Яичница-глазунья.
39	Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40	Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41	Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42	Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43	Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45	Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Раздел 6. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.

6.1. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей				
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медработник	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Кухонный работник	Журнал

Схемы производственных процессов.

6.2. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции	Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи	Каждый технологический цикл	Ответственный по питанию	Журнал
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории	Ежеквартально	Медицинский работник	Журнал

6.3. Контроль за хранением транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта.
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдение правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов.
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства.
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о	Проверка личных медицинских книжек.

своевременном прохождении медицинских осмотров.	
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта.	Фотофиксация
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале.
Контроль за соблюдением правила товарного соседства.	Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов.
Наличие измерительных приборов (термометры, психометры).	Оснащение за счет учредителей образовательной организации.

6.4. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов	2 раза в год	Завхоз Ответственный по питанию	Визуальный контроль журнал
Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов	1 раз в год	Завхоз Ответственный по питанию	Заявка
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса.	Контроль учредителями за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой.		Завхоз	
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации.	В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций.	В соответствии с правилами эксплуатации	Завхоз	Журнал Акт готовности школы к началу уч. года
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования.		В соответствии с правилами эксплуатации	Завхоз	Журнал
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены		Ежедневно	Завхоз	Журнал

(душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).				
---	--	--	--	--

6.5. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря.	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журнал
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств.				
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21).	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией.	1 раз в год	Медицинский работник	Журнал
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах.	Наличие термометра для измерения температуры воды.	Ежедневно	Ответственный за питание	Журналы
Проверка обеспеченности	Нормы обеспечения инвентарем,	Ежедневно	Медицинский работник	Журналы

уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект.	централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции.		Ответственный по питанию	
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки».	В соответствии и со сроками эксплуатации	Медработник	журнал

6.6. Контроль за состоянием производственной среды.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами: – за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей	Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды.	1 раз в год	Завхоз	Заявка

среды; – за микроклиматом производственных помещений; – за производственным шумом и вибрацией.				
--	--	--	--	--

6.7. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

Виды контроля	Реализация	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек.	Проверка личных медицинских книжек	1 раз в год	Медицинский работник	журнал
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, производением гигиенического обучения персонала.	Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях	1 раз в год	Медицинский работник	журнал
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук.	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа.	1 раз в год	Завхоз Ответственный по питанию	Заявка
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия.	Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.	Ежедневно	Медицинский работник Ответственный по питанию	Журнал
Обучение персонала.	Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж	По мере необходимости	Медицинский работник Ответственный по питанию	

6.8. В организации, в которой организуется питание детей, разрабатывается меню. Меню утверждается руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в образовательной организации, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем

организации, в которой организуется питание детей. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

Меню приготавливаемых блюд

6.9. Контроль наличия технологических документов

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации	Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах.

6.10. Перечень процедур, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).

- выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверности полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- прослеживаемость пищевой продукции.

Раздел 7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Завхоз
Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств	По факту	Завхоз

Журнал дезинфекции столовой посуды и столовых приборов	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал контроля исправности пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке	По факту	Завхоз
Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования и кух.инвентаря	Ежедневно	Ответственный по питанию
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медработник
Журнал ежедневного осмотра работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (гигиенический журнал)	Ежедневно	Медработник
Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов HACCP	1 раз в год	Директор

Раздел 8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Перечень возможных аварийных ситуаций	Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию	Ответственное должностное лицо	Органы и структуры, которые необходимо оповестить
Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи)	Сообщить в Центр гигиены и эпидемиологии	Директор	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз	Территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Завхоз	Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший	Пожарная служба, МЧС
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Завхоз Ответственный за питание Директор	Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией

Раздел 9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

Программу разработали:

Завхоз

Мирошникова З.Л.

Ответственный по питанию

Кондратьева Е.П.

Согласовано:

Директор

Плужникова Т.С.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии в школе

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях».

II. Основные задачи

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.5. Организация полноценного питания.

III. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

IV. Управление и структура

4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

V. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал у завхоза школы.

Приложение

1. Методика органолептической оценки пищи

1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

1.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

2. Органолептическая оценка первых блюд.

2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая

внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

3. Органолептическая оценка вторых блюд.

3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

3.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо снимается с реализации.

3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

3.8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю. (ОСНОВАНИЕ: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С – 112 от 20.02.02 г. Приложение к письму Министерства торговли РСФСР.