

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «Многопрофильная школа



«Приоритет» г. Перми
О.И. Склюева

План реализации программы административного контроля организации питания
МАОУ «Многопрофильная школа «Приоритет» г. Перми на 2022-2023 учебный год

СЕНТЯБРЬ, 2022

№ п/п	Позиция	Контролирующий орган
1.	Наличие примерного 10-дневного -12-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	административная комиссия
2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	административная комиссия
3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	административная комиссия
4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	административная комиссия
5.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня, примерного 10-дневного -24- дневного меню	административная комиссия
6.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	административная комиссия
7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	административная комиссия
8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	административная комиссия
9.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	административная комиссия
10.	Гигиенический журнал (сотрудники)	административная комиссия
11.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	административная комиссия
12.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	административная комиссия
13.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	административная комиссия
14.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	административная комиссия
15.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	административная комиссия
16.	Журнал контроля закладки продуктов	административная комиссия
17.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	административная комиссия
18.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов.	административная комиссия

	Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	
19.	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)	административная комиссия
20.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	административная комиссия
21.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	административная комиссия
22.	Наличие профессиональной квалификации не ниже 3-4 разряда у сотрудников пищеблока	административная комиссия
23.	Прохождение сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в 3 года	административная комиссия
24.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражено своевременное прохождение работниками пищеблока медосмотра при поступлении на работу /1 раз-в год	административная комиссия
25.	Своевременное прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в года / 2 года (в соответствии с занимаемой должностью)	административная комиссия
26.	Положение об организации питания в школе	административная комиссия
27.	Положение о бракеражной комиссии	административная комиссия
28.	Положение об общественной комиссии	административная комиссия
29.	Приказ об утверждении режима работы учреждения	административная комиссия
30.	Приказ об утверждении графика питания учащихся в соответствии с режимом работы школы	административная комиссия
31.	Приказ об утверждении режима работы пищеблока с учетом режима работы школы	административная комиссия
32.	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, профилактику алиментарнозависимых и инфекционных заболеваний	административная комиссия
33.	Приказ об утверждении состава административной комиссии и программы административного контроля	административная комиссия
34.	Приказ об утверждении состава и плана работы общественной комиссии	административная комиссия
35.	Приказ об утверждении состава бракеражной комиссии	административная комиссия
36.	Приказ об утверждении регламента проведения контрольных мероприятий в школе в части организации питания (формы осуществления контроля, порядок проведения контрольных мероприятий, оформление результатов, утверждение формы акта, журналов, листов контроля и т.д.)	административная комиссия

37.	Приказ об организации бесплатного питания обучающихся, получающих начальное общее образование, содержащий поименный список учащихся 1 -4 классов	административная комиссия
38.	Приказ об утверждении плана реализации программы административного контроля на учебный год (в разрезе по месяцам)	административная комиссия
39.	Приказ о назначении ответственных за работу по регулярному наполнению и актуализации информации на Стенде по организации питания, в Разделе сайта МОУ «Организация питания обучающихся»	административная комиссия
40.	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.)	административная комиссия
41.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	административная комиссия
42.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	административная комиссия
43.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	административная комиссия

ОКТАБРЬ, 2022

№ п/п	Позиция	Контролирующее лицо
1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	административная комиссия
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	административная комиссия
3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	административная комиссия
4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	административная комиссия
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	административная комиссия
6.	Гигиенический журнал (сотрудники)	административная комиссия
7.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	административная комиссия
8.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	административная комиссия
9.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	административная комиссия
10.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	административная комиссия
11.	Проведение дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	административная комиссия
12.	Журнал контроля закладки продуктов	административная комиссия

13.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	административная комиссия
14.	Размещение фактического меню ежедневно в течении четверти	административная комиссия

ДЕКАБРЬ, 2022

№ п/п	Позиция	Контролирующее лицо
1.	Наличие примерного 10-дневного -24-*дневного меню, подписанного, организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	административная комиссия
2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	административная комиссия
3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	административная комиссия
4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	административная комиссия
5.	Блюда фактического питания по-составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -24-дневного меню	административная комиссия
6.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	административная комиссия
7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	административная комиссия
8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	административная комиссия
9.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	административная комиссия
10.	Гигиенический журнал (сотрудники)	административная комиссия
11.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	административная комиссия
12.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	административная комиссия
13.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	административная комиссия
14.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	административная комиссия
15.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	административная комиссия
16.	Журнал контроля закладки продуктов	административная комиссия
17.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	административная комиссия
18.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	административная комиссия

19.	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)	административная комиссия
20.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	административная комиссия
21.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	административная комиссия
22.	Наличие стенда по организации питания (данные об организаторе питания, информация о вышестоящих организациях, график питания, меню на текущую дату, список га: ITNHKDB пищеблока, состав бракеражной комиссии и т.д.)	административная комиссия
23.	Наличие материалов по формированию навыков, и культуры здорового питания	административная комиссия
24.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	административная комиссия
25.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	административная комиссия

ЯНВАРЬ, 2023

№ п/п	Позиция	Контролирующее лицо
1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	административная комиссия
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	административная комиссия
3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	административная комиссия
4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	административная комиссия
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	административная комиссия
6.	Гигиенический журнал (сотрудники)	административная комиссия
7.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	административная комиссия
8.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	административная комиссия
9.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	административная комиссия
10.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	административная комиссия
11.	Проведение дополнительной витаминизации (С-	административная комиссия

	витаминация или инстантные витаминизированные напитки)	
12.	Журнал контроля закладки продуктов	административная комиссия
13.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	административная комиссия
14.	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных испытаний	административная комиссия
15.	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; микробиологические исследования на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 5 смывов 1 раз в полгода; исследование смывов с оборудования, инвентаря, рук, спецодежды персонала на наличие яиц гельминтов - не менее 5 смывов 1 раз в полгода; исследования питьевой воды на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - 2 раза в год	административная комиссия
16.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	административная комиссия

ФЕВРАЛЬ, 2023

№ п/п	Позиция	Контролирующее лицо
1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	административная комиссия
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	административная комиссия
3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании	административная комиссия
4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	административная комиссия
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	административная комиссия
6.	Гигиенический журнал (сотрудники)	административная комиссия
7.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	административная комиссия
8.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	административная комиссия
9.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	административная комиссия
10.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	административная комиссия
11.	Проведение дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	административная комиссия
12.	Журнал контроля закладки продуктов	административная комиссия
13.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	административная комиссия
14.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	административная комиссия

МАРТ, 2023

№ п/п	Позиция	Контролирующее лицо
1.	Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, подписанного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	административная комиссия
2.	Наличие индивидуального меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (при наличии заявления родителей и справки лечащего врача)	административная комиссия
3.	Наличие технологических карт для всех блюд, представленных в меню	административная комиссия
4.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	административная комиссия
5.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -24-дневного меню	административная комиссия
6.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	административная комиссия
7.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	административная комиссия
8.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	административная комиссия
9.	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды / воды из питьевых фонтанчиков	административная комиссия
10.	Гигиенический журнал (сотрудники)	административная комиссия
11.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	административная комиссия
12.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	административная комиссия
13.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	административная комиссия
14.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	административная комиссия
15.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	административная комиссия
16.	Журнал контроля закладки продуктов	административная комиссия
17.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	административная комиссия
18.	Наличие договоров на поставку продуктов питания, содержащих условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, наличия сопроводительных документов. Предусмотрена поставка только полуфабрикатов, в том случае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах	административная комиссия
19.	Наличие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, реквизитов документов,	административная комиссия

	удостоверяющих безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство государственной регистрации) <*>	
20.	Контроль качества поступающих продуктов питания, условий их хранения и сроков реализации	административная комиссия
21.	Заключен договор на проведение дезинсекции, дератизации. Работы по дезинсекции, дератизации проводятся, что подтверждается документально	административная комиссия
22.	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.)	административная комиссия
23.	Наличие материалов по формированию навыков и культуры здорового питания	административная комиссия
24.	Наличие раздела «Организация питания обучающихся» на официальном стенде учреждения, актуальность и полнота информации в соответствии с рекомендуемой структурой раздела	административная комиссия
25.	Размещение фактического меню ежедневно в течении четверти	административная комиссия

АПРЕЛЬ, 2023

№ п/п	Позиция	Контролирующее лицо
1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	административная комиссия
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	административная комиссия
3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	административная комиссия
4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	административная комиссия
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	административная комиссия
6.	Г гигиенический журнал (сотрудники)	административная комиссия
7.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	административная комиссия
8.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	административная комиссия
9.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	административная комиссия
10.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	административная комиссия
11.	Проведение дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	административная комиссия
12.	Журнал контроля закладки продуктов	административная комиссия
13.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	административная комиссия
14.	Размещение фактического меню ежедневно в течение четверти	административная комиссия

МАЙ, 2023

№ п/п	Позиция	Контролирующее лицо
1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	ответственный за организацию питания в школе Управляющий совет
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	ответственный за организацию питания в школе Управляющий совет
3.	Отсутствие в основном и дополнительном питании продуктов и блюд, запрещенных в детском питании (Приложение № 6 [1])	ответственный за организацию питания в школе Управляющий совет
4.	Бракераж блюд, оценка соответствия технологической карте (выход блюд соответствует меню, состав продуктов, степень готовности, цвет, вкус, запах, консистенция)	ответственный за организацию питания в школе Медицинский работник
5.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	ответственный за организацию питания в школе Медицинский работник
6.	Гигиенический журнал (сотрудники)	ответственный за организацию питания в школе Медицинский работник
7.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	ответственный за организацию питания в школе Управляющий совет
8.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	ответственный за организацию питания в школе Медицинский работник
9.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	ответственный за организацию питания в школе Управляющий совет Медицинский работник
10.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	ответственный за организацию питания в школе Управляющий совет
11.	Проведение дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	ответственный за организацию питания в школе Управляющий совет
12.	Журнал контроля закладки продуктов	ответственный за организацию питания в школе Управляющий совет Медицинский работник
13.	Журнал контроля проведения генеральных уборок	ответственный за организацию питания в школе