

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа с.Новоклязьминское**

155635 Ивановская область Южский район с. Новоклязьминское ул. Придорожная д.3  
т. (49347) 27-321; e-mail: kljasma@yandex.ru

**ПРИКАЗ**

от 12.02.2021 № 7

**Об утверждении положения об организации контроля качества питания в МКОУООШ с.Новоклязьминское**

Во исполнение приказа Отдела образования администрации Южского муниципального района от 12.02.2021г №54 «Об утверждении Типового положения об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных организациях, подведомственных Отделу образования администрации Южского муниципального района», в целях предоставления качественного горячего здорового питания для обучающихся МКОУООШ с.Новоклязьминское

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить положение об организации контроля качества питания в МКОУООШ с.Новоклязьминское (далее – Положение) – приложение №1 к настоящему приказу.

2. Лицам, ответственным за организацию и качество питания в МКОУООШ с.Новоклязьминское обеспечить:

- организацию работы по обеспечению контроля качества питания в образовательном учреждении;

- возможность проведения родительского и общественного контроля качества питания в образовательном учреждении в соответствии с Положением;

предоставление ежедневного отчета до 15-00 часов текущего дня (по форме в приложениях №2, №3 к настоящему приказу) о работе по обеспечению контроля качества питания в МКОУООШ с.Новоклязьминское в Южский отдел образования.

3. Назначить ответственным за контроль качества питания в МКОУООШ с.Новоклязьминское повара Фомина И.В.. и учителя Пимкину Н.Г.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

**Директор МКОУООШ с.Новоклязьминское \_\_\_\_\_/Морозова О.В./**

С приказом ознакомлены: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

\_\_\_\_\_ /Фомина И.В.

\_\_\_\_\_ /Пимкина Н.Г.

*Приложение № 1 к приказу  
МКОУООШ с.Новоклязьминское  
от 12.02.2021г.№7*

**П О Л О Ж Е Н И Е**  
об организации контроля качества питания в МКОУООШ  
с.Новоклязьминское

1. Общие положения

1.1. Целью организации контроля качества здорового горячего питания в общеобразовательном учреждении (далее - питание) является координация деятельности должностных лиц на всех уровнях для обеспечения качества питания обучающихся.

1.2. Основные задачи организации контроля качества питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации при организации питания обучающихся;

- выявление нарушений в части организации и обеспечения качественного питания обучающихся и принятие мер по устранению и предупреждению нарушений при организации качественного питания в МКОУООШ с.Новоклязьминское;

- оценка уровня удовлетворенности качеством питания;

- совершенствование механизмов организации и улучшения качества питания в образовательном учреждении.

1.3. Организация контроля качества питания обучающихся в образовательном учреждении осуществляется на следующих уровнях:

- контроль качества питания обучающихся на уровне образовательного учреждения (школы);

- общественный контроль качества питания обучающихся.

1.4. Контроль качества питания в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с СанПиН и методическими рекомендациями Роспотребнадзора в виде плановых текущих, или оперативных, в том числе текущих, проверок и предусматривает проведение в пределах компетенции наблюдений и обследований в школьной столовой, пищеблоке детского сада, анкетирования учащихся и родителей, проверки соблюдения работниками, участвующими в организации процесса питания, требований действующего законодательства в сфере питания детей, в том числе локальных актов образовательного учреждения.

1.5. Для организации контроля качества питания в МКОУООШ с.Новоклязьминское назначаются ответственные должностные лица.

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания обучающихся в МКОУООШ с.Новоклязьминское рекомендуется привлекать классных руководителей, уполномоченных по правам детей образовательного учреждения, представителей родительской общественности.

В целях объективной оценки качества питания целесообразно проводить по отдельному графику «час открытых дверей» в столовой образовательного учреждения («час свободного посещения») для родителей, в рамках которого предоставлять возможность родителям попробовать завтрак (обед), не уменьшая объемы порций обучающихся (например, из контрольного блюда).

1.7. Для организации обратной связи с родителями обучающихся необходимо организовать постоянную работу телефонной «горячей линии» по вопросам качества питания обучающихся на школьном, садовом и муниципальном уровне.

1.8. Сведения об организации питания обучающихся в образовательном учреждении, в том числе о составе бракеражной комиссии, общественной комиссии, ежедневного меню, графике работы школьной столовой, «часах свободного посещения», телефонах «горячих линий», ответственных должностных лицах, а также материалы по культуре питания необходимо размещать на информационных стендах и сайте МКОУООШ с.Новоклязьминское.

1.9. Результатом контроля качества питания в образовательном учреждении является анализ деятельности и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в образовательном учреждении.

1.10. Вопросы организации питания обучающихся в образовательном учреждении регламентируются локальными актами учреждения.

## 2. Организационные формы контроля качества питания.

2.1. На уровне образовательного учреждения контроль качества питания включает:

- ежедневную работу бракеражной комиссии;
- изучение документации: графики питания, бракеражные журналы, технологические карты, ежедневные меню и 10-дневные меню, согласованные с органами Роспотребнадзора;
- обследование пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания обучающихся;
- ежедневное взаимодействие руководителя образовательной организации с персоналом школьной столовой;
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.2. Общественный контроль качества питания включает:

- организацию проверок по контролю качества питания обучающихся в образовательных учреждениях, инициированных как самими образовательными учреждениями с участием родительской общественности, так и общественными организациями;
- участие во внеплановых проверках органов Роспотребнадзора, проверках, инициированных общественными организациями

(общественных акциях) по контролю качества питания обучающихся в МКОУООШ с.Новоклязьминское;

- анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации качества питания учащихся в МКОУООШ с.Новоклязьминское (примеры анкет в приложении 1);
- формирование предложений по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания.

## 2. Содержание контроля качества питания

Содержание контроля качества питания обучающихся в МКОУООШ с.Новоклязьминское в соответствии с полномочиями, закрепленным федеральным законодательством, и определенным п.2.1, 2.2. настоящего положения включает:

- контроль режима и рациона питания в образовательном учреждении (приложение №2 к настоящему Положению);
- контроль выполнения нормативов по питанию, соответствия готовых блюд по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов (приложение №3 таблица 2 к настоящему Положению);
- контроль качества продовольственного сырья, сроков годности и условий хранения продуктов (приложение №4 к настоящему Положению);
- контроль технологии приготовления пищи (приложение №5 к настоящему Положению);
- контроль поточности технологических процессов (приложение №6 к настоящему Положению);
- контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) утвержденному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствия объемов порций и суммарной массы блюд меню (приложение №7 к настоящему Положению);
- контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в образовательных организациях продуктов (приложение №8 к настоящему Положению);
- контроль условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке (соответствие условий хранения, указанных на маркировке продукта) (приложение №9 к настоящему Положению);
- контроль суточных проб, вкусовых качеств предлагаемых блюд (приложение № 10 к настоящему Положению);
- контроль температуры блюд на линии раздачи и на столе у обучающихся (приложение №10 к настоящему Положению);
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) образовательного учреждения (приложения №№ 11,12,13 к настоящему Положению);
- контроль правил обработки столовой и кухонной посуды, оценка состояния посуды (приложение №14 к настоящему Положению);

- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока образовательного учреждения (приложение №15 к настоящему Положению);
- контроль приема пищи обучающимися образовательного учреждения (приложение №16 к настоящему Положению);
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) образовательного учреждения;
- контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

### **3. Результаты контроля качества питания**

По результатам планового контроля качества питания на уровне образовательного учреждения издаются соответствующие приказы (приложение №17 к настоящему положению), утверждающие планы, сроки и ответственных лиц за устранение нарушений, указываются сроки проведения повторного контроля (при необходимости); решения о поощрении и взыскании работников по результатам контроля (при необходимости).

По результатам проведения ежедневных выборочных проверок школьной столовой в случае выявления существенных нарушений может быть составлен акт.



**Анкета для обучающихся  
«Школьное питание глазами детей»**

*Уважаемый школьник!*

*В рамках мониторинга «Качественное питание» проводится независимое анонимное анкетирование обучающихся общеобразовательных организаций по вопросам школьного питания.*

*Просим тебя принять участие в анонимном анкетировании. Спасибо!*

**1 В каком классе ты учишься?**

- 1- 4 класс       5 - 7 класс       8 - 11 класс

**2 Как часто ты питаешься в школе – завтракаешь?**

- ежедневно     2 - 3 раза в неделю     очень редко

**3 Как часто ты питаешься в школе – обедаешь?**

- ежедневно       2 - 3 раза в неделю       очень редко

не обедаю в школьной столовой  
почему? (напиши) \_\_\_\_\_

**4 Если ты не питаешься в школьной столовой (не завтракаешь и не обедаешь), то где ты питаешься?**

- в буфете школьной столовой  
 в классе (беру с собой из дома)  
 по дороге в школу или домой  
 не ем все то время, пока нахожусь в школе

свой вариант ответа \_\_\_\_\_

**5 Завтракаешь ли ты дома перед выходом в школу?**

да, всегда

да, иногда

не завтракаю дома

свой вариант ответа \_\_\_\_\_

**6 Ты берешь с собой в школу еду? Что именно?**

да, беру всегда (напиши что) \_\_\_\_\_

да, иногда (напиши что) \_\_\_\_\_

ничего не беру

свой вариант ответа \_\_\_\_\_

**7 Если ты не питаешься в школе, то почему?**

мне не нравится еда в школе, потому что она невкусная

мне не нравится еда в школе, потому что она холодная

я не успеваю поесть, так как времени на перемене не хватает

свой вариант ответа

(напиши, пожалуйста, причину) \_\_\_\_\_

**8 Ты покупаешь что-нибудь в школьном буфете? Если покупаешь, то как часто?**

не покупаю

покупаю ежедневно

покупаю иногда, 2 - 3 раза в неделю

свой вариант ответа \_\_\_\_\_

**9 Что чаще всего покупаешь в школьном буфете?**



булочки     пиццу     пирожки     шоколад     конфеты

печенье     чипсы     газированную воду

свой вариант ответа \_\_\_\_\_

ничего не покупаю в школьном буфете

**10 Что бы ты хотел(а) изменить в школьном питании?**

чтобы пищу подавали горячей

чтобы давали фрукты

чтобы раздача пищи была в перчатках

чтобы порции были больше

чтобы меню было более разнообразным (какими блюдами дополнить?)

напиши \_\_\_\_\_

чтобы изменили ... (напиши, пожалуйста, свои предложения) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ничего, все устраивает

Чек-лист: контроля режима и рациона питания в образовательном учреждении

Таблица - школы

№ п/п	Вопрос		основание	Выполнено «Да/Нет»
	Прием пищи	% к суточной калорийности		
1	Завтрак 9.30-11.00	20-25	Таблица 1 Пункт 2 Методические рекомендации МР 2.4.0179-20	
2	Обед 13.30-14.30	35		
3	Полдник 15.30-16.30	10-15		





Чек-лист: контроль качества продовольственного сырья

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	На поступающее на пищеблок сырье ( в т.ч.воду в бутылках) есть:	<a href="#">Пункт 2.2</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	
	– товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.)			
	– сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов)			
2	На пищеблок не принимается:	<a href="#">Пункт 2.2</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <a href="#">пункт 1</a> перечня из приложения № 6 к <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>		
	– немаркированная пищевая продукция			
	– запрещенная для питания детей продукция	<a href="#">Приложение № 6</a> к <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>		
	– пищевая продукция с истекшим сроком годности	<a href="#">Пункт 1</a> перечня из приложения № 6 к <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>		
– продукция с признаками недоброкачества				
3	Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная на одном транспорте в герметичной упаковке при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)	<a href="#">Пункт 3.1</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Чек-лист: контроль технологии приготовления пищи

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	<a href="#">Пункт 2.8</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	<a href="#">Пункт 2.7</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	<a href="#">Подпункт 8.1.6</a> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни проведения витаминизации	
4	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	<a href="#">Подпункт 8.1.6</a> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
5	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	<a href="#">Приложение № 6</a> к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта	
6	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	<a href="#">Пункт 2.20</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	<a href="#">Пункт 3.3</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	
8	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	<a href="#">Пункт 4.4</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	

**Чек –лист: контроль поточности технологического процесса.**

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Отсутствие (наличие) общих, встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	Пункт 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
2	соблюдение правил отдельной обработки сырой продукции, подлежащей тепловой обработке, продукции, прошедшей тепловую обработку, и продукции, используемой в питании без тепловой обработки.	Пункт 7.2 Предотвращение перекрестного загрязнения ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании	

**Чек-лист: контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки)**

Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
Соответствие ежедневного меню утвержденному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд	Подпункты 8.1 -8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
Объемы порций по приемам пищи (в граммах – не менее) - завтрак от 1 до 3 лет – 350; от 3 до 7 лет – 400 от 7 до 12 лет – 500; от 12 лет и старше – 550 - второй завтрак от 1 до 3 лет – 100; от 3 до 7 лет – 100 от 7 до 12 лет – 200; от 12 лет и старше – 200 - обед от 1 до 3 лет – 450; от 3 до 7 лет – 600 от 7 до 12 лет – 700; от 12 лет и старше – 800 полдник от 1 до 3 лет – 200; от 3 до 7 лет – 250 от 7 до 12 лет – 300; от 12 лет и старше – 350	Приложение №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблица 3	

**Чек-лист: контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в образовательных организациях продуктов**

<b>Вопрос</b>	<b>Основание</b>	<b>Выполнено «да»/«нет»</b>
Запрещенная для питания детей продукция не готовится (не используется)	<a href="#">Приложение № 6</a> к <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>	

**Чек-лист: контроль условий и сроков хранения продуктов**

<b>№ п/п</b>	<b>Вопрос</b>	<b>Основание</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Выполнено «да»/«нет»</b>
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	<a href="#">Пункт 3.13</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	<a href="#">Пункт 3.8</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Ответственные работники ежедневно:  – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях	<a href="#">Пункт 3.13</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
4	– заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях			
5	Ответственные работники ежедневно:  – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники	<a href="#">Пункт 3.8</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
6	– заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования			
7	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	<a href="#">Пункт 3.2</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	



8	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	<a href="#">Пункт 2.3</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
9	Замена кипяченной воды в емкостях на местах раздачи производится не реже чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима)	<a href="#">Подпункт 8.4.5</a> пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
10	Смена кипяченной воды фиксируется в графике			
11	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции	<a href="#">Пункт 4.4</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	

Приложение №10 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в МКОУООШ с.Новоклязьмское

### Чек-лист: контроль температуры готовых блюд, суточных проб

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Линия раздачи оснащена термометрами	<a href="#">Пункт 5.1</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	<a href="#">Пункт 5.2</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	<a href="#">Подпункт 3.5.1</a> пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни, в которые подают такие блюда	
4	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от	<a href="#">Подпункт 8.1.10</a> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	

	каждой партии приготовленной пищевой продукции			
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)			
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздаче)	<a href="#">Подпункт 3.5.1</a> пункта 3.5, <a href="#">подпункт 8.7.4</a> пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
8	Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в другие дни	Подпункты <a href="#">3.5.4</a> и <a href="#">3.5.6</a> пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

Чек-лист: контроль уборки помещений и хранения уборочного инвентаря

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Помещения пищеблока убирают ежедневно	<a href="#">Пункт 2.18</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	<a href="#">Подпункт 2.11.7</a> пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	
3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	<a href="#">Пункт 4.6</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно перед уборкой	
4	Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	<a href="#">Подпункт 2.11.9</a> пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
5	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	<a href="#">Подпункт 2.4.12</a> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Ежедневно в конце рабочего дня	
6	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря	<a href="#">Пункт 2.19</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Чек-лист: контроль состояния отделки помещений

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и	<a href="#">Пункт 2.16</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При закупке материалов	

	дезинфицирующими средствами			
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия			
3	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	<a href="#">Подпункт 2.5.1</a> пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
4	В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки	<a href="#">Подпункт 2.5.3</a> пункта 2.5 СП 2.4.3648-20		

Приложение №13 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в МКОУООШ с.Новоклязьмское

#### Чек-лист: контроль состояния инженерных систем

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	<a href="#">Пункт 2.12</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	<a href="#">Пункт 2.13</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	В помещениях пищеблока исправно работают системы:	<a href="#">Пункт 2.15</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– холодного и горячего водоснабжения;			
	– водоотведения;			
	– теплоснабжения;			
	– вентиляции и освещения			
4	На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура	<a href="#">Подпункт 2.8.6</a> пункта 2.8 СП 2.4.3648-20		

Чек-лист: контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены:	<a href="#">Пункт 2.9</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <a href="#">подпункт 2.4.6.2</a> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	При закупке	
	– технологическое оборудование и столы			
	– инвентарь			
	– посуда			
– тара				
2	Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали	<a href="#">Подпункт 2.4.6.2</a> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
3	Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород			
4	Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические			
5	Стол в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.2021–31.12.2026)			
6	Маркировку имеют:		<a href="#">Пункт 3.2</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <a href="#">подпункт 2.4.6.2</a> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Перед первым использованием
	– разделочный и иной инвентарь			
	– кухонная посуда			
	– столы			
	– оборудование			
7	Маркировка посуды,	<a href="#">Пункт 3.2</a>	В сроки,	

	оборудования и т. п. четкая и понятная	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	указанные в программе производственного контроля	
8	Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются отдельные:	<a href="#">Пункт 3.2</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на изделие	
	– технологическое и холодильное оборудование			
	– производственные столы			
	– разделочный инвентарь			
	– многооборотные средства упаковки			
	– кухонная посуда			
9	Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц	<a href="#">Подпункт 2.4.6.2</a> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
10	Деформации, дефектов и механических повреждений нет у:	<a href="#">Подпункт 2.4.6.2</a> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
	– кухонной посуды			
	– столовой посуды			
	– инвентаря			
11	Столовые приборы из алюминия не используются	<a href="#">Подпункт 2.4.6.2</a> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
12	Все оборудование и посуда (и производственный инвентарь) моется по мере загрязнения и при необходимости - дезинфицируется	Подпункт 5.2.2  ГОСТ 33688-2015		
13	Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей вымыты и высушены	пункта 3.10. СП 2.4.3648-20		

**Чек-лист: контроль гигиены и здоровья работников пищеблока**

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»	
1	Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Типовые нормы выдачи работникам СИЗ	Ежегодно по графику выдачи СИЗ		
2	Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	<a href="#">Пункт 3.4</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока		
3	Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды				
4	Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет			Периодически в течение рабочей смены работников пищеблока	
5	Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета				
6	Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты			В дни, когда готовят такие блюда	
7	Медработник или иное назначенное лицо ежедневно: <ul style="list-style-type: none"> <li>осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний;</li> <li>вносит результаты осмотров в гигиенический журнал</li> </ul>	<a href="#">Пункт 2.22</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока		
8	Список отмеченных в гигиеническом журнале работников соответствует числу работников смены				
9	Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача – по эпидемиологическим показаниям	<a href="#">Пункт 2.21</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После того как истечет срок, который заведующий отдел на вакцинацию		
10	Все работники пищеблока проходят: <ul style="list-style-type: none"> <li>– предварительный медосмотр – при трудоустройстве;</li> </ul>	<a href="#">Пункт 2.22</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При трудоустройстве новых работников пищеблока		
	– периодический медосмотр – ежегодно;		Ежегодно по графику		
	– гигиеническую подготовку и				

	аттестацию – ежегодно		
--	-----------------------	--	--

Приложение №16 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в МКОУООШ с.Новоклязьмское

**Чек-лист: контроль приема пищи обучающихся в образовательном  
учреждении**

<b>№ п/п</b>	<b>Вопрос</b>	<b>основание</b>	<b>«Да»/«Нет»</b>
1	Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией	Пункты 2.1, 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
2	Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями: -разогретые блюда должны быть реализованы при температуре не ниже 60°С.	Пункт 7.10 разогрев и раздача готовых блюд ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании	
3	Масса порций детей по возрасту в граммах:	Приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	- от 1 года до 3 лет – 130-150		
	- 3 – 7 лет – 150-200		
	- 7-11 лет – 150-200		
	- 12 лет и старше – 200-250		
4	Привитие культурно-гигиенических навыков, в т.ч. культура обслуживания обучающихся	Программа производственного контроля ОУ	
5	Наличие пищевых отходов после приема пищи (объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов)		
6	Проведение анкетирования - учащихся школ - родителей обучающихся		
7	Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) - учащимися школ - родителями		



Приложение №17 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в МКОУООШ с.Новоклязьмское

План корректирующих мероприятий  
по итогам контроля качества питания на пищеблоке (наименование ОУ)

Вид опасности	Финансирование	Срок устранения	Корректирующие мероприятия	Ответственный	Отметка о выполнении