

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Талицкая средняя общеобразовательная школа

155644, Ивановская обл., Южский район, с.Талицы, ул.Дзержинского , д. 5; тел/факс (49347) 2-42-40

Приказ

№ 57-1

от 31.08.2023г.

**Об утверждении Положения об организации контроля качества питания в
МБОУ Талицкой СОШ**

В соответствии с приказом Отдела образования администрации Южского муниципального района от 12.02.2021 г. № 54 «Об утверждении положения об организации контроля качества питания в муниципальных образовательных учреждениях, подведомственных Отделу образования администрации Южского муниципального района», в целях предоставления качественного горячего здорового питания для обучающихся МБОУ Талицкой СОШ, **приказываю:**

1. Утвердить Положение об организации контроля качества питания в МБОУ Талицкой СОШ (далее – Положение) (Приложение №1).
2. Назначить ответственным за школьный контроль качества питания в МБОУ Талицкой СОШ учителя Воронцову Е.Н. – Уполномоченного по правам ребенка.

Директор МБОУ
Талицкой СОШ

Прудникова О.Г.

Положение об организации контроля качества питания в МБОУ Талицкой СОШ

1. Общие положения

1.1. Целью организации контроля качества здорового горячего питания в МБОУ Талицкой СОШ (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 учащихся;

- выявление нарушений в части организации и обеспечения качественного питания учащихся и принятие мер по устранению и предупреждению нарушений при организации качественного питания в общеобразовательной организации;

- оценка уровня удовлетворенности качеством питания;

- совершенствование механизмов организации и улучшения качества питания в общеобразовательной организации.

1.3. Организация контроля качества питания обучающихся в МБОУ Талицкой СОШ осуществляется на следующих уровнях:

- контроль качества питания обучающихся на уровне МБОУ Талицкой СОШ;

- муниципальный контроль качества питания обучающихся;

- общественный контроль качества питания обучающихся.

1.4. Контроль качества питания в МБОУ Талицкой СОШ 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, 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 МБОУ Талицкой СОШ назначается ответственное лицо.

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания обучающихся в МБОУ Талицкой СОШ могут быть привлечены классные руководители, представители родительской общественности.

В целях объективной оценки качества питания директор школы утверждает график «час открытых дверей» в столовой МБОУ Талицкой СОШ («час свободного посещения») для родителей (одновременно не более

трех человек), в рамках которого родителям предоставляется возможность попробовать завтрак, обед (например, из контрольного блюда), при этом объем порций обучающихся не должен быть уменьшен и должен соответствовать заявленному в меню.

2.7. Для организации обратной связи с родителями обучающихся организуется постоянная работа телефонов «горячих линий» по вопросам качества питания обучающихся в МБОУ Талицкой СОШ на школьном и муниципальном уровнях.

2.8. Сведения об организации питания обучающихся в МБОУ Талицкой СОШ, в том числе:

- о составе бракеражной комиссии;
- о составе общественной комиссии;
- ежедневное меню;
- график работы школьной столовой;
- «часах свободного посещения»;
- телефонах «горячих линий»
- ответственных должностных лицах;
- материалы по культуре питания;

размещаются на информационном стенде и официальном сайте МБОУ Талицкой СОШ.

2.9. Результатом контроля качества питания в МБОУ Талицкой СОШ является анализ деятельности и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в образовательном учреждении.

1.10. Вопросы организации питания обучающихся в МБОУ Талицкой СОШ регламентируются локальными актами учреждения.

3. Организационные формы контроля качества питания

2.1. На уровне МБОУ Талицкой СОШ контроль качества питания включает:

- ежедневную работу бракеражной комиссии;
- изучение документации:
 - а) графики питания;
 - б) бракеражные журналы;
 - в) технологические карты;
 - г) ежедневные меню и 10-дневные меню.
- обследование пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания обучающихся;
- ежедневное взаимодействие директора МБОУ Талицкой СОШ 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 МБОУ Талицкой СОШ, инициированных как самим образовательным

- учреждением 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 МБОУ Талицкой СОШ;
 - анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации качества питания учащихся в МБОУ Талицкой СОШ (примеры анкет в приложении 1);
 - формирование предложений по совершенствованию работы столовой МБОУ Талицкой СОШ по предоставлению качественного горячего питания.

3. Содержание контроля качества питания

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

- контроль режима и рациона питания в МБОУ Талицкой СОШ (приложение №2 к настоящему Положению);
- контроль выполнения нормативов по питанию, соответствия готовых блюд по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов (Приложение №3 таблица 1, 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 МБОУ Талицкой СОШ (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 МБОУ Талицкой СОШ (приложение №15 к настоящему Положению);
- контроль приема пищи обучающимися МБОУ Талицкой СОШ (приложение №16 к настоящему Положению);
- контроль выполнения договоров (контрактов) на поставку продуктов питания;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных осмотров работников пищеблока МБОУ Талицкой СОШ;
- контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

4. Результаты контроля качества питания

По результатам планового контроля качества питания на уровне образовательного учреждения и муниципальном уровне 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 школьных столовых, выборочных проверок пищеблоков детских садов 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

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:	Пункт 2.2 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:	Пункт 2.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– немаркированная пищевая продукция			
	– запрещенная для питания детей продукция	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– пищевая продукция с истекшим сроком годности	Пункт 1 перечня из приложения № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
– 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)	Пункт 3.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Контроль технологии приготовления пищи

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	Пункт 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни проведения витаминизации	
4	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
5	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	Приложение № 6 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	Пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	Пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	

8	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
---	--	--	---	--

Приложение №6
к Положению
об организации контроля
качества питания в
МБОУ Талицкой СОШ

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	

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 7 до 12 лет – 500; от 12 лет и старше – 550 - обед от 7 до 12 лет – 700; от 12 лет и старше – 800	Приложение №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблица 3	

Контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в образовательных организациях продуктов

Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
Запрещенная для питания детей продукция не готовится (не используется)	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	

Контроль условий и сроков хранения продуктов

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях	Пункт 3.13 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	Пункт 3.8 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	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
8	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	Пункт 2.3 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)	Подпункт 8.4.5 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	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	

Приложение №10
к Положению
об организации контроля
качества питания в
МБОУ Талицкой СОШ

Контроль температуры готовых блюд, суточных проб

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Линия раздачи оснащена термометрами	Пункт 5.1 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	Пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	Подпункт 3.5.1 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 каждой партии приготовленной пищевой продукции	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	
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)	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
8	Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в другие дни	Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

Контроль уборки помещений и хранения уборочного инвентаря

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

Контроль состояния отделки помещений

№ п/п	Вопрос		Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами		Пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При закупке материалов	
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия				
3	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений		Подпункт 2.5.1 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		Подпункт 2.5.3 пункта 2.5 СП 2.4.3648-20		

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	Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	В помещениях пищеблока исправно работают системы:	Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– холодного и горячего водоснабжения;			
	– водоотведения;			
	– теплоснабжения;			
	– вентиляции и освещения			
4	На осветительных приборах есть пылевлагодонепроницаемая защитная арматура	Подпункт 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20		

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:	Пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 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	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	При закупке	
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:			Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4
	– разделочный и иной инвентарь			
	– кухонная посуда			

	– столы	СП 2.4.3648-20		
	– оборудование			
7	Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
8	Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются отдельные:	Пункт 3.2 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	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
10	Деформации, дефектов и механических повреждений нет у:	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
	– кухонной посуды			
	– столовой посуды			
	– инвентаря			
11	Столовые приборы из алюминия не используются	Подпункт 2.4.6.2 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,	пункта 3.10.		

	подносы перед раздачей вымыты и высушены	СП 2.4.3648- 20		
--	---	--------------------	--	--

Приложение №15
к Положению
об организации контроля
качества питания в
МБОУ Талицкой СОШ

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	Пункт 3.4 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"> • осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний; • заносит результаты осмотров в гигиенический журнал 		Пункт 2.22 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	Пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	После того как истечет срок, который заведующий отвел на вакцинацию	

10	Все работники пищеблока проходят: – предварительный медосмотр – при трудоустройстве;	Пункт 2.22 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
МБОУ Талицкой СОШ

Контроль приема пищи обучающимися в МБОУ Талицкой СОШ

№ п/п	Вопрос	основание	«Да»/«Нет»
1	Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией	Пункты 2.1, 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
3	Масса порций детей по возрасту в граммах:	Приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	- 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
МБОУ Талицкой СОШ

План корректирующих мероприятий
по итогам контроля качества питания на пищеблоке МБОУ Талицкой СОШ

Вид опасности	Финансирование	Срок устранения	Корректирующие мероприятия	Ответственный	Отметка о выполнении