Согласовано: Утверждаю:

Председатель УС директор МКОУСОШ № 2 г. Южи

совета МКОУСОШ № 2 г. Южи Баранова Е.А.

Шутова Т.А. Приказ от 15.02.2021 г. N 13

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации контроля качества питания**

**в МКОУСОШ № 2 г. Южи**

1. Общие положения
   1. Целью организации контроля качества здорового горячего питания в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе № 2 г. Южи (далее – МКОУСОШ № 2 г. Южи) является координация деятельности должностных лиц на всех уровнях для обеспечения качества питания учащихся.
   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 МКОУСОШ № 2 г. Южи;

- оценка уровня удовлетворенности качеством питания;

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

1.3. Контроль качества питания в МКОУСОШ № 2 г. Южи 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 МКОУСОШ № 2 г. Южи.

1.4. Для организации контроля качества питания в МКОУСОШ № 2 г. Южи на внутришкольном уровне назначается ответственное должностное лицо.

1.5. К мероприятиям по контролю качества питания учащихся в МКОУСОШ № 2 г. Южи привлекаются классные руководители, школьный уполномоченный по правам ребенка в МКОУСОШ № 2 г. Южи, представители родительской общественности. В целях объективной оценки качества школьного питания целесообразно проводить по отельному графику «час открытых дверей» в школьной столовой («час свободного посещения») для родителей, в рамках которого предоставлять возможность родителям попробовать школьный завтрак (обед).

1.6. Для организации обратной связи с родителями учащихся необходимо организовать постоянную работу телефонной «горячей линии» по вопросам качества питания учащихся на внутришкольном уровне.

1.7. Сведения об организации питания учащихся в МКОУСОШ № 2 г. Южи, 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 размещаются на информационных стендах и сайтах МКОУСОШ № 2 г. Южи.

1.8. Результатом контроля качества питания в МКОУСОШ № 2 г. Южи является анализ деятельности и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в МКОУСОШ № 2 г. Южи.

1.9. Вопросы организации питания учащихся в МКОУСОШ № 2 г. Южи регламентируются локальными актами учреждения.

2. Организационные формы контроля качества питания

2.1. Внутришкольный контроль качества питания включает:

* ежедневную работу бракеражной комиссии;
* изучение документации: графики питания, бракеражные журналы, ежедневные меню и 10-дневные меню, утвержденные руководителем образовательной организации;
* обследование пищеблока (кухни);
* наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания школьников;
* ежедневное взаимодействие директора школы с персоналом школьной столовой и организатором питания (МБОУСОШ № 1 г. Южи Ивановской области);
* организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.
  1. Общественный контроль качества питания включает:
* организацию проверок по контролю качества питания учащихся в МКОУСОШ № 2 г. Южи, инициированных как самой образовательной организацией с участием родительской общественности, так и общественными организациями;
* участие во внеплановых проверках органов Роспотребнадзора, проверках, инициированных общественными организациями (общественных акциях) по контролю качества питания учащихся в общеобразовательных организациях;
* анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации качества питания учащихся в МКОУСОШ № 2 г. Южи (приложение 1);
* формирование предложений по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания.

1. Содержание контроля качества питания

Содержание контроля качества питания учащихся в МКОУСОШ № 2 г. Южи в соответствии с полномочиями, закрепленными федеральным законодательством, и определенными п.2.1 настоящего положения включает:

* контроль режима и рациона питания в МКОУСОШ № 2 г. Южи (приложение 2);
* контроль выполнения нормативов по питанию, соответствия готовых блюд по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов (приложение 3);
* 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 4);
* контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в образовательных организациях продуктов (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения") (приложение 5);
* контроль суточных проб, вкусовых качеств предлагаемых блюд (приложение 6);
* контроль температуры блюд на линии раздачи и на столе у учащихся (приложение 6);
* контроль санитарно-технического состояния пищеблока МКОУСОШ № 2 г. Южи (приложение 7-9);
* контроль правил обработки столовой и кухонной посуды, оценка состояния посуды (приложение 10);
* контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока МКОУСОШ № 2 г. Южи (приложение 11);
* контроль приема пищи учащимися МКОУСОШ № 2 г. Южи (приложение 12);
* контроль выполнения муниципальных контрактов на оказание услуг по организации горячего питания обучающихся (исполнитель контрактов – столовая МБОУСОШ № 1 г. Южи Ивановской области);
* контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, результатам бракеража;
* контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся МКОУСОШ № 2 г. Южи.

1. Результаты контроля качества питания

По результатам планового контроля качества питания на внутришкольном уровне издаются соответствующие приказы, утверждающие планы, сроки и ответственные лица за устранение нарушений, указываются сроки проведения повторного контроля (при необходимости); решения о поощрении и взыскании работников по результатам контроля (при необходимости).

По результатам текущего контроля качества питания на внутришкольном уровне еженедельно предоставляется обобщенная информация директору МКОУСОШ № 2 г. Южи для принятия соответствующих решений.

Приложение 1 к Положению

об организации контроля качества

питания в МКОУСОШ № 2 г. Южи

**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 |

Приложение 2 к Положению

об организации контроля качества

питания в МКОУСОШ № 2 г. Южи

Чек-лист контроля режима и рациона питания в МКОУСОШ № 2 г. Южи

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | | **основание** | **Выполнено**  **«Да/Нет»** |
| Количество обязательных приёмов пищи (время приёма пищи определяется правовым актом организации) | % к суточной калорийности |
| 1 | Один прием пищи (завтрак или обед) | Завтрак  20-25 | приложения 12  СанПиН  2.3/2.4.3590-20  Таблица 1 Пункт 2  Методические рекомендации  МР 2.4.0179-20 |  |
| 2 | не менее двух приёмов пищи | Обед  35 |  |
| 3 | дополнительно завтрак или обед (группы продлённого дня) | Полдник  10-15 |  |

Приложение 3 к Положению

об организации контроля качества

питания в МКОУСОШ № 2 г. Южи

Отчет по выполнению натуральных продуктовых норм питания в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ за \_\_\_\_\_\_ (день, период)

(наименование ОУ)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Наименование ОУ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | завтрак | | | | | | | завтрак и обед | | | | | | | обед | | | | | | |
|  | норма\* | факт\* | % | норма\* | факт\* | % | средний % | норма\* | факт\* | % | норма\* | факт\* | % | средний % | норма\* | факт\* | % | норма\* | факт\* | % | средний % |
|  | 7-10 л. | | | 11-18 л. | | |  | 7-10 л. | | | 11-18 л. | | |  | 7-10 л. | | | 11-18 л. | | |  |
| Хлеб ржаной |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Хлеб пшеничный |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Крупы, бобовые |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Макаронные изделия |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Картофель |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Овощи |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Фрукты свежие |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Фрукты сухие |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соки плодоовощные, напитки витаминизир. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Мясо жилованное (мясо на кости) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Цыплята (куры 1 кат). |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Рыба-филе |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Колбасные изделия |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Кисломолочные продукты |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Творог |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сыр |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сметана |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масло растительное |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Яйцо диетическое |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сахар |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Кондитерские изделия |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Чай |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Какао-порошок |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Дрожжи хлебопекарные |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соль |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 4 к Положению

об организации контроля качества

питания в МКОУСОШ № 2 г. Южи

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 |  |

Приложение 5 к Положению

об организации контроля качества

питания в МКОУСОШ № 2 г. Южи

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вопрос** | **Основание** | **Выполнено** **«да»/«нет»** |
| Запрещенная для питания детей продукция не готовиться (не используется) | [Приложение № 6](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MCU2NT/) к [СанПиН 2.3/2.4.3590-20](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/) |  |

Приложение 6 к Положению

об организации контроля качества

питания в МКОУСОШ № 2 г. Южи

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Основание** | **Периодичность** | **Выполнено** **«да»/«нет»** |
| 1 | Линия раздачи оснащена термометрами | [Пункт 5.1](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M362MC/) 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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M3O2MF/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно |  |
| 3 | Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине | [Подпункт 3.5.1](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7S2MM/) 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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7G2N5/) 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 °C до +6 °C |  |
| 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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7S2MM/) пункта 3.5,  [подпункт 8.7.4](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MD02NU/) 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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MA02N6/) и [3.5.6](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAI2N9/) пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно |  |

Приложение 7 к Положению

об организации контроля качества

питания в МКОУСОШ № 2 г. Южи

## Чек-лист: контроль уборки помещений и хранения уборочного инвентаря

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Основание** | **Периодичность** | **Выполнено** **«да»/«нет»** |
| 1 | Помещения пищеблока убирают ежедневно | [Пункт 2.18](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MA42N8/) 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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MCK2NM/) пункта 2.11 СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно |  |
| 3 | Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | [Пункт 4.6](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7Q2N3/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно перед уборкой |  |
| 4 | Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются | [Подпункт 2.11.9](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MDO2NS/) 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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00M8U2MR/) 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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAM2NB/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |

Приложение 8 к Положению

об организации контроля качества

питания в МКОУСОШ № 2 г. Южи

## 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 дезинфицирующими средствами | [Пункт 2.16](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M902N2/) 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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MBK2NE/) 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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00M3A2ME/) пункта 2.5 СП 2.4.3648-20 |  |

Приложение 9 к Положению

об организации контроля качества

питания в МКОУСОШ № 2 г. Южи

## 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 | [Пункт 2.12](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M6A2MF/) 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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M6S2MI/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
| 3 | В помещениях пищеблока исправно работают системы:  – холодного и горячего водоснабжения; | [Пункт 2.15](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M802MO/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |  |
| – водоотведения; |  |
| – теплоснабжения; |  |
| – вентиляции и освещения |  |
| 4 | На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура | [Подпункт 2.8.6](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00M762MV/) пункта 2.8 СП 2.4.3648-20 |  |

Приложение 10 к Положению

об организации контроля качества

питания в МКОУСОШ № 2 г. Южи

## 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:  – технологическое оборудование и столы | [Пункт 2.9](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M9K2N6/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, [подпункт 2.4.6.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MA02N6/) пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | При закупке |  |
| – инвентарь |  |
| – посуда |  |
| – тара |  |
| 2 | Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали | [Подпункт 2.4.6.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MA02N6/) пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 |  |
|  |
|  |
|  |
| 3 | Маркировку имеют:  – разделочный и иной инвентарь | [Пункт 3.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAK2NA/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20, [подпункт 2.4.6.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MA02N6/) пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | Перед первым использованием |  |
| – кухонная посуда |  |
| – столы |  |
| – оборудование |  |
| 4 | Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная | [Пункт 3.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MAK2NA/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  |
| 5 | Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц | [Подпункт 2.4.6.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MA02N6/) пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 | В сроки, указанные в программе производственного контроля |  |
| 6 | Деформации, дефектов и механических повреждений нет у:  – кухонной посуды | [Подпункт 2.4.6.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MA02N6/) пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 |  |
| – столовой посуды |  |
| – инвентаря |  |
| 7 | Столовые приборы из алюминия не используются | [Подпункт 2.4.6.2](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566085656/XA00MA02N6/) пункта 2.4 СП 2.4.3648-20 |  |  |
| 8 | Все оборудование и посуда (и производственный инвентарь)  моется по мере загрязнения и при необходимости - дезинфицируется | Подпункт 5.2.2  ГОСТ 33688-2015 |  |  |
| 9 | Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей вымыты и высушены | пункта 3.10.  СП 2.4.3648-20 |  |  |

Приложение 11 к Положению

об организации контроля качества

питания в МКОУСОШ № 2 г. Южи

## 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 | [Пункт 3.4](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00MBO2NG/) 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 ежедневно:   * осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний; * заносит результаты осмотров в гигиенический журнал | [Пункт 2.22](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7C2MK/) 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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M6Q2MH/) 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](https://vip.1obraz.ru/#/document/99/566276706/XA00M7C2MK/) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | При трудоустройстве новых работников пищеблока |  |
| – периодический медосмотр – ежегодно; | Ежегодно по графику |  |
| – гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно |  |

Приложение 12 к Положению

об организации контроля качества

питания в МКОУСОШ № 2 г. Южи

Чек-лист: контроль приема пищи обучающихся в образовательном учреждении

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **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 |  |
| 2 | Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями:  -разогретые блюда должны быть реализованы  при температуре не ниже 60°C. | 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:  - 7-11 лет – 150-200  - 12 лет и старше – 200-250 | Приложение №9 таблица 1  СанПиН 2.3/2.4.3590-  20 |  |
|  |
|  |
|  |
| 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 |  |