

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
БАБАЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА**

ПРИКАЗ

от 03 февраля 2021 года

г.Бабаево

№ 40

**О назначении ответственных
по контролю сотрудников пищеблоков
в школах района**

В целях усиления контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм в общеобразовательных организациях района, управление образования администрации района

ПРИКАЗЫВАЕТ:

1. Назначить руководителей подведомственных общеобразовательных организаций ответственными по контролю сотрудников пищеблоков за соблюдением ими санитарно-эпидемиологических правил и норм:

Виноградову Н.А., директора МБОУ «Бабаевская сош № 1»;

Смирнову О.Ю., директора МБОУ «Бабаевская сош № 65»;

Соколовскую Е.А., директора МБОУ «Борисовская сош»;

Беляеву Л.В., директора МБОУ «Пяжелская оош»;

Козлова С.Г., директора МБОУ «Тимошинская оош»;

Пташинскую Н.Н., директора МБОУ «Тороповская оош»;

Конанову А.М., директора МБОУ «Бабаевская оош №3»;

Балунину Т.Д., директора МБОУ «Пролетарская оош»;

Зобнину Т.В., директора МБОУ «Санинская оош»;

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник управления образования
администрации района



Е.В. Быстрова

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
БАБАЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА

П Р И К А З

от 19 февраля 2021 года

№ 59

г. Бабаево

Об утверждении схемы контроля
за качеством питания в школах района

С целью организации контроля за организацией и качеством питания обучающихся в общеобразовательных школах района, управление образования администрации района

ПРИКАЗЫВАЕТ:

1. Утвердить схему контроля за качеством питания в школах района (Приложение 1)
2. Контроль по исполнению приказа возложить на Е.В. Морозову, заведующего отделом развития общего и дошкольного образования управления образования администрации Бабаевского муниципального района.

Начальник управления образования
администрации района



Е.В. Быстрова

С приказом ознакомлены



Схема контроля за качеством питания в школах района

Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией школы с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников. Состав общественной комиссии утверждается приказом директора школы в начале каждого учебного года. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока.

Подведение итогов контроля на совещаниях при директоре школы.

НАПРАВЛЕНИЯ КОНТРОЛЯ:

1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
1.1	Документация поставщиков	При заключении договоров 1 раз в год	Директор школы
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Заведующий столовой

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания

3. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
----------	-----------------	---------------------------	------------------------------

3.1	Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню	1 раз в 10 дней	Директор, ответственный за организацию питания
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
5.1	Условия труда. Производственная среда	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Ежедневно	Комиссия по проверке санитарного состояния, ответственный за организацию питания

§6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.
------	------------------------------------	-------------	---

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по проверке санитарного состояния

8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель
8.1	Контингент обучающихся	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
8.2	Режим питания	Ежедневно	Директор. Ответственный за организацию питания.
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.