

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 7
им.М.В.Тимофеевой
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ АБИНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 11 декабря 2023 г.

№ 287

ст. Шапсугская

Об осуществлении контроля за питанием обучающихся

В целях осуществления контроля за организацией горячего питания обучающихся и качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МКОУ ООШ № 7 **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать 12 декабря 2023 года работу комиссии в составе:
 - Безматерных О.Ю. - и.о.директора школы ;
 - Еремеева Н.И. - ответственный за питание в школе;
 - Муковоз И.А. – председатель родительского комитета школы.
 - Зновикова Марина Васильевна – родитель 9 класса.
2. По результатам проверки комиссии предоставить акт проверки и оценочный лист .
3. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

И.О.директор МОУ ООШ № 7



О.Ю.Безматерных

С приказом ознакомлена:

Н.И. Еремеева (Еремеева Н.И.)

/Еремеева Н.И.

Акт проверки организации питания в МКОУ ООШ № 7

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Бернаторских О.В., и.о. директора

Члены комиссии: отв. за питание Ершова Н.Н.
предс. ред. комитета Мухомов Н.А.
родит. 9 класса Знобильева М.В.

В присутствии бухгалтера Мухомовой М.С. составили
настоящую справку о том, что «12» декабря 2023 г. в
9 час. 10 мин. проведено изучение организации питания
в общеобразовательном учреждении.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 1 ;
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая) рядом с
умывальниками предусмотрены бумажные полотенца в количестве 1

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла нижкое
Наличие графика работы столовой _____
Наличие графика приёма пищи обучающимися нижестоя
Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____
20 мин

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Ершова Н.Н.
дежурство учащихся в столовой (как организовано) _____
дежурство педагогов организовано
чистота зала зачищено

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и
др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид работника столовой удовлетворительный,

рекомендовано: улучшить рабочее состояние
Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов хорошее
- наличие 2-х комплектов столовых приборов 1 комплект
- гигиеническое состояние столовых приборов хорошее

Наличие и доступность размещения меню:

Меню имеется, размещено в доступном месте

Соответствие рационов питания утвержденному меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных блюд: В наличии,
на выносные маршута

Наличие пищевых отходов: имеются в наличии

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи отличное

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: регулярно осматривать
рабочую среду, иметь в наличии чистое белье, проверить целостность торцевых краев столов.

Члены комиссии:

Безматерных О. Ю., и.о. директора школы – председатель комиссии

Безматерных О. Ю. / Б

- Еремеева Н. Н., заместитель директора по УВР – ответственный по
питанию Еремеева Н. Н. / Н

- Беличенко Елена Витальевна, учитель – председатель ПК

Б / Беличенко Е. В.

- Муковоз Ирина Александровна, председатель родительского комитета школы

Муковоз И. А. / Муковоз И. А.

Чек-лист
проведения проверок организации питания с участием комиссии
общественного контроля в МКОУ ООШ № 7

дата _____

№	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала поступающих пищевых продуктов и продовольственного сырья	<i>имеется регулярно ведется</i>
2.	Наличие товаросопроводительной документации, содержащей по каждому наименованию товара сведения об обязательном подтверждении соответствия согласно законодательству РФ о техническом регулировании (сведения о декларации о соответствии, в том числе ее регистрационный номер, срок её действия, наименование лица, принявшего декларацию, и орган, её зарегистрировавший); наличие маркировки на транспортной или потребительской таре пищевой продукции	<i>имеются: 1. накладные 2. сертификаты 3. маркировки на транспортной таре.</i>
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требований к качеству поставляемых продуктов	<i>п. 4. 1. 12 п. 4. 1. 21 п. 4. 1. 10</i>
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продуктов до конечного срока реализации	<i>реализация по сроку</i>
5.	Соблюдение условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов, указанных на маркировке	<i>реализация по сроку</i>
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования	<i>ведется</i>
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре производителя (поставщика) на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	<i>не предусмотрено</i>
8.	Обеспеченность столовой фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой в количестве не менее 2-х комплектов на одно посадочное место, отсутствие сколов и трещин	<i>1 комплект сколов и трещины отсутствуют</i>
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	<i>ёмкости с крышками, промаркированы, очищаются</i>
10.	Санитарное состояние обеденного зала, пищеблока удовлетворительное, кратность и качество проведения текущих и генеральных уборок соблюдается	<i>сан. сост. зала и пищеблока удовлетв., текущ. уборка - ежесмен., ген. уборка - 1 раз в неделю</i>
11.	Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню	<i>соответствует</i>

12.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд; Выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы; Готовые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления	<i>ведется проба снимается соответствует требованиям</i>
13.	Осуществляется контроль выхода порционных блюд	<i>осуществляется</i>
14.	Выход порционных блюд соответствует рекомендуемой массе порций для обучающихся различных возрастов	<i>соответствует</i>
15.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании (карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом)	<i>отсутствуют</i>
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	<i>имеется</i>
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды либо достаточное количество одноразовых стаканчиков, емкостей для сбора использованных одноразовых стаканчиков.	<i>маркировка имеется</i>

Члены комиссии Совета по питанию:

Безматерный О. Ю., и.о. директора школы – председатель комиссии

Безматерный О.Ю. / *[подпись]*

- Еремеева Н. И., заместитель директора по УВР – ответственный по питанию *Еремеева Н.И.* / *[подпись]*

- Беличенко Елена Витальевна, учитель – председатель ПК

Беличенко Е.В. / *[подпись]*

- Муковоз Ирина Александровна, председатель родительского комитета школы

Муковоз И.А. / *[подпись]*