

П Р И К А З

14.08.2023

№ 424

г. Усинск

**О создании комиссии по контролю качества организации горячего питания и
бракеражной комиссии**

С целью контроля за организацией питания учащихся и контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать с 01.09.2023 года:
 - 1.1. комиссию по контролю организации горячего питания в школе в составе:
председатель комиссии:
 - Безрядина Т.А., заместитель директора по воспитательной работечлены комиссии:
 - Матко Н.Н., учитель начальных классов, ответственная за питание учащихся льготных категорий;
 - Осташова Л.А., фельдшер школы;
 - Танчук В.В. председатель управляющего совета, представитель родительской общности.
 - 1.2. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - Безрядина Т.А., заместитель директора по воспитательной работе.
 - Осташова Л.А., фельдшер школы;
 - Михайлова Е.Л., заведующая производством;
2. Деятельность комиссии осуществлять в соответствии с Положением об организации горячего питания.
3. Утвердить план контроля организации питания в 2023-2024 учебном году (Приложение).
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

И.И. Парина

С приказом работники ознакомлены:

Л.А.Осташова

Е.Л.Михайлова

Т.А.Безрядина

Н.Н. Матко

План контроля организации питания

№ п/п	Мероприятия	Объекты контроля	Дата	Ответственные лица	Итоги/Примечание
1.	Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой		1 раз в триместр	Бракеражная комиссия	Акт
2.	Пригодность складских и других помещений для хранения продуктов питания, условий их хранения, соответствие сроков реализации продуктов.		1 раз в триместр	Бракеражная комиссия	Акт
3.	Правильность составления меню, органолептическая оценка готовой пищи		ежедневно	Бракеражная комиссия	Запись в журнале
4.	Соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству учащихся		1 раз в триместр	Бракеражная комиссия	Акт
5.	Контроль за питанием обучающихся по классам		Ежемесячно	Комиссия по контролю за качеством	Приказ
6.	Проверка питания обучающихся 1-4 классов за счет республиканского бюджета		Ежемесячно	Бекетова Н.Е.	Акт
7.	Проведения анкетирования по питанию	Участники образовательных отношений	1 раз в полугодие	Безрядина Т.А.	Мониторинг питания
8.	Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья	Условия транспортировки продуктов и готовых блюд	1 раз в триместр	Бракеражная комиссия	Акт. Наличие специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта,

					соблюдения температурных условий при транспортировке
		Сопроводительная документация на продукты и готовые блюда	1 раз в триместр	Бракеражная комиссия	Акт. Товарно-транспортные накладные, документы, подтверждающие качество и безопасность продукции, свидетельства о государственной регистрации для использования в детском питании
		Качество поступающей продукции			Акт. Соответствие вида и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствие упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки

9.	Контроль на этапе хранения поступающего сырья, готовой продукции	<p>1. Исправность холодильного оборудования.</p> <p>2. Соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов.</p> <p>3. Соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции.</p> <p>4. Соблюдение правил товарного соседства.</p> <p>5. Отсутствие видимых признаков порчи продукции</p>	1 раз в полугодие	Бракеражная комиссия	Акт
10.	Контроль на этапе технологического процесса	<p>1. Соблюдение технологических процессов на всех этапах производства продукции.</p> <p>2. Соблюдение температурно-временных параметров производства и</p>	1 раз в триместр	Бракеражная комиссия	

		<p>хранения.</p> <p>3. Отсутствие встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары.</p> <p>4. Наличие и исправность необходимого технологического оборудования.</p> <p>5. Ассортимент и объем производимой продукции</p>			
11.	Контроль готовой продукции и кулинарных изделий	<p>1. Органолептические показатели, условия реализации готовых блюд (соблюдение правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопаток, ложек и т. д.).</p> <p>2. Маркировки</p>		Комиссия по контролю за качеством	Запись в журнале

		<p>инвентаря и разделочных досок.</p> <p>3. Сроки приготовления и реализации готовых блюд.</p> <p>4. Масса нетто одной порции.</p> <p>5. Полнота вложения компонентов блюда, соотношения компонентов</p>			
12.	Контроль уборки помещений пищеблока	1. Мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников.			Проводится по мере его загрязнения и по окончании работы

