

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа с. Холуй**

155633, Ивановская область, Южский район, село Холуй, ул. Полевая, д.1-а,  
тел/факс (49347)29542, E-mail: mac41@Rambler.ru

Приложение № 1 к приказу  
МКОУСОШ с. Холуй  
от 15.02.2021г. № 20

**П О Л О Ж Е Н И Е**

**об организации контроля качества питания в МКОУСОШ с. Холуй**

**1. Общие положения**

1.1. Целью организации контроля качества здорового горячего питания в общеобразовательном учреждении (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 обучающихся;

- выявление нарушений в части организации и обеспечения качественного питания обучающихся и принятие мер по устранению и предупреждению нарушений при организации качественного питания в образовательном учреждении;

- оценка уровня удовлетворенности качеством питания;

- совершенствование механизмов организации и улучшения качества питания в образовательном учреждении.

1.3. Организация контроля качества питания обучающихся в образовательном учреждении осуществляется на следующих уровнях:

- контроль качества питания обучающихся на уровне образовательного учреждения (школы, детского сада);

- муниципальный контроль качества питания обучающихся;

- общественный контроль качества питания обучающихся.

1.4. Контроль качества питания в образовательном учреждении 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 образовательном учреждении на школьном уровне назначаются ответственные должностные лица.

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания обучающихся в образовательном учреждении привлекаются классные руководители, уполномоченный по правам детей образовательного учреждения, представителей родительской общественности.

В целях объективной оценки качества питания проводится по отдельному графику «час открытых дверей» в столовой образовательного учреждения («час свободного посещения») для родителей, в рамках которого предоставляется возможность родителям попробовать завтрак (обед), уменьшая объемы порций обучающихся (например, из контрольного блюда).

1.7. Для организации обратной связи с родителями обучающихся необходимо организовать постоянную работу телефонной «горячей линии» по вопросам качества питания обучающихся на школьном уровне.

1.8. Сведения об организации питания обучающихся в образовательном учреждении, 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 сайте школы.

1.9. Результатом контроля качества питания в образовательном учреждении является анализ деятельности и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в образовательном учреждении.

1.10. Вопросы организации питания обучающихся в образовательном учреждении регламентируются локальными актами учреждения.

## 2. Организационные формы контроля качества питания.

2.1. На уровне образовательного учреждения контроль качества питания включает:

- ежедневную работу бракеражной комиссии;
- изучение документации: графики питания, бракеражные журналы, технологические карты, ежедневные меню и 10-дневные меню, утверждённые директором школы;
- обследование пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания обучающихся;
- ежедневное взаимодействие руководителя образовательной организации с персоналом школьной столовой
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.2. Муниципальный контроль качества питания включает:

- изучение документации в части организации питания обучающихся в школе;
- участие в плановых и внеплановых проверках школьной столовой, организованных органами Роспотребнадзора, органами исполнительной власти, родителями обучающихся, общественными организациями;
- контроль исполнения предписаний органов Роспотребнадзора в отношении работы школьной столовой

- регулярное взаимодействие с персоналом школьной столовой, учащимися и родителями;
- мониторинг охвата обучающихся горячим питанием;
- мониторинг наличия на сайте школы необходимой информации по организации горячего питания;
- мониторинг оценки удовлетворенности обучающихся и родителей качеством питания;
- мониторинг системы мероприятий по формированию у учащихся культуры питания;
- мониторинг уровня подготовки и повышения квалификации кадров, участвующих в организации питания в образовательном учреждении (завхоз, повар);
- мониторинг результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательном учреждении;
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

### 2.3. Общественный контроль качества питания включает:

- организацию проверок по контролю качества питания обучающихся в образовательном учреждении, 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 образовательном учреждении;
- анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации качества питания учащихся в школе (примеры анкет в приложении 1);
- формирование предложений по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания.

## 3. Содержание контроля качества питания

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

- контроль режима и рациона питания в образовательном учреждении (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 (кухни) образовательного учреждения (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 образовательного учреждения (приложение №15 к настоящему Положению);
- контроль приема пищи обучающимися образовательного учреждения (приложение №16 к настоящему Положению);
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока (кухни) образовательного учреждения;
- контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

#### **4. Результаты контроля качества питания**

По результатам планового контроля качества питания на уровне образовательного учреждения 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 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 Что бы ты хотел(а) изменить в школьном питании?**

чтобы пиццу подавали горячей

чтобы давали фрукты

чтобы раздача пиццы 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 с. Холуй.

**Чек-лист: контроля режима и рациона питания в образовательном  
учреждении**

№ п/п	Вопрос		основание	Выполнено «Да/Нет»
	Прием пищи	% к суточной калорийности		
1	Завтрак 9.30-11.00	20-25	Таблица 1 Пункт 2 Методические рекомендации МР 2.4.0179-20	
2	Обед 13.30-14.30	35		

Чек-лист: контроль выполнения нормативов по питанию

в МКОУСОШ с. Холуй \_\_\_\_\_ за \_\_\_\_\_ (10 дней, месяц)

Продукты питания	ВЫПОЛНЕНИЕ		
	натуральных норм питания,		
	по нормам в абсолютном значении (кг, литры, штуки)	по факту в абсолютном значении (кг, литры, штуки)	по факту в процентах
Молоко, молочная и кисломолочные продукты			
Творог (5%-9% м.д.ж.)			
Сметана			
Сыр			
Мясо 1-й категории			
Птица (куры, цыплята -бройлеры, индейка 1 категории)			
Субпродукты говяжьей (печень, язык, сердце)			
Рыба (филе).в т.ч. слабо или малосоленое			
Яйцо			
Картофель			
Овощи, зелень			
Фрукты свежие			
Сухофрукты			
Соки фруктовые и овощные			
Витаминизированные напитки			
Хлеб ржаной			
Хлеб пшеничный			
Крупы, бобовые			
Макаронные изделия			
Мука пшеничная			
Масло сливочное			
Масло растительное			
Кондитерские изделия			
Чай			
Какао-порошок			
Кофейный напиток			
Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков)			
Дрожжи хлебопекарные			
крахмал			



Соль пищевая поваренная йодированная			
---	--	--	--

Калорийность питания обучающихся	Продолжительность пребывания 6 часов часов	
	7-11 лет	12-18 лет
Белки		
Жиры		
Углеводы		
Калорийность		





Чек-лист: 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:	<a href="#">Пункт 2.2</a> 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:	<a href="#">Пункт 2.2</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <a href="#">пункт 1</a> перечня из приложения № 6 к <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>		
	– немаркированная пищевая продукция			
	– запрещенная для питания детей продукция	<a href="#">Приложение № 6</a> к <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>		
	– пищевая продукция с истекшим сроком годности	<a href="#">Пункт 1</a> перечня из приложения № 6 к <a href="#">СанПиН 2.3/2.4.3590-20</a>		
– продукция с признаками недоброкачества				
3	Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная на одном транспорте в герметичной упаковке при	<a href="#">Пункт 3.1</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

	соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)			
--	---	--	--	--

Приложение №5 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в МКОУСОШ с. Холуй.

Чек-лист: контроль технологии приготовления пищи

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	<a href="#">Пункт 2.8</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	<a href="#">Пункт 2.7</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	<a href="#">Подпункт 8.1.6</a> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни проведения витаминизации	
4	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	<a href="#">Подпункт 8.1.6</a> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
5	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	<a href="#">Приложение № 6</a> к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта	
6	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном	<a href="#">Пункт 2.20</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

	цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование			
7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	<a href="#">Пункт 3.3</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	
8	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	<a href="#">Пункт 4.4</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	

Приложение №6 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в МКОУ СОШ с. Холуй.

**Чек –лист: контроль поточности технологического процесса.**

<b>№ п/п</b>	<b>Вопрос</b>	<b>Основание</b>	<b>Выполнено «да»/«нет»</b>
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	

Приложение №7 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в МКОУСОШ с. Холуй.

**Чек-лист: контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки)**

<b>Вопрос</b>	<b>Основание</b>	<b>Выполнено «да»/«нет»</b>
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	

Приложение №8 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в МКОУСОШ с. Холуй

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

<b>Вопрос</b>	<b>Основание</b>	<b>Выполнено «да»/«нет»</b>
Запрещенная для питания детей продукция не готовится (не используется)	<a href="#">Приложение № 6</a> к <a href="#">СанПиН</a> <a href="#">2.3/2.4.3590-20</a>	



Приложение №9 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в МКОУСОШ с.Холуй

Чек-лист: 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	<a href="#">Пункт 3.13</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	<a href="#">Пункт 3.8</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Ответственные работники ежедневно:  – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях	<a href="#">Пункт 3.13</a> 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	<a href="#">Пункт 3.8</a> 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	<a href="#">Пункт 3.2</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
8	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	<a href="#">Пункт 2.3</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
9	Замена кипяченой воды в емкостях на местах раздачи производится не реже чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима)	<a href="#">Подпункт 8.4.5</a> пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
10	Смена кипяченой воды фиксируется в графике			
11	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции	<a href="#">Пункт 4.4</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	

Приложение №10 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в МКОУ СОШ с. Холуй

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

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Линия раздачи оснащена термометрами	<a href="#">Пункт 5.1</a> 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	<a href="#">Пункт 5.2</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	<a href="#">Подпункт 3.5.1</a> 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			
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)	<a href="#">Подпункт 8.1.10</a> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
7	Готовые блюда реализуются в	<a href="#">Подпункт 3.5.1</a> пункта 3.5,		

	установленный срок не более 3 часов с момента размещения на раздаче)	<a href="#">подпункт 8.7.4</a> пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
8	Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в другие дни	Подпункты <a href="#">3.5.4</a> и <a href="#">3.5.6</a> пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

Чек-лист: контроль уборки помещений и хранения уборочного инвентаря

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

Приложение № 12 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в МКОУ СОШ с. Холуй

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	<a href="#">Пункт 2.16</a> 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	<a href="#">Подпункт 2.5.1</a> 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	<a href="#">Подпункт 2.5.3</a> пункта 2.5 СП 2.4.3648-20		

Приложение №13 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в МКОУСОШ с. Холуй.

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

Приложение №14 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в муниципальных общеобразовательных и  
дошкольных образовательных учреждениях,  
подведомственных Отделу образования  
администрации Южского муниципального района.

**Чек-лист: контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды**

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	<p>Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологическое оборудование и столы</li> <li>– инвентарь</li> <li>– посуда</li> <li>– тара</li> </ul>	<p><a href="#">Пункт 2.9</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <a href="#">подпункт 2.4.6.2</a> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20</p>	При закупке	
2	Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали	<p><a href="#">Подпункт 2.4.6.2</a> пункта 2.4</p>		



3	Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород			
4	Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические	СП 2.4.3648-20		
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: – разделочный и иной инвентарь	<a href="#">Пункт 3.2</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <a href="#">подпункт 2.4.6.2</a> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Перед первым использованием	
	– кухонная посуда			
	– столы			
	– оборудование			
7	Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная	<a href="#">Пункт 3.2</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
8	Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются отдельные: – технологическое и холодильное оборудование	<a href="#">Пункт 3.2</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на изделие	
	– производственные столы			
	– разделочный инвентарь			
	– многооборотные средства упаковки			

	– кухонная посуда			
9	Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц	<a href="#">Подпункт 2.4.6.2</a> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
10	Деформации, дефектов и механических повреждений нет у: – кухонной посуды	<a href="#">Подпункт 2.4.6.2</a> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
	– столовой посуды			
	– инвентаря			
11	Столовые приборы из алюминия не используются	<a href="#">Подпункт 2.4.6.2</a> 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, подносы перед раздачей вымыты и высушены	пункта 3.10. СП 2.4.3648-20		

Приложение №15 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в МКОУСОШ с. Холуй

### 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	Ежегодно по графику выдачи СИЗ	

		СИЗ		
2	Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	<a href="#">Пункт 3.4</a> 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"> <li>осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний;</li> <li>заносит результаты осмотров в гигиенический журнал</li> </ul>		<a href="#">Пункт 2.22</a> 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	<a href="#">Пункт 2.21</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После того как истечет срок, который директор отвел на вакцинацию	
10	– предварительный медосмотр – при трудоустройстве;	<a href="#">Пункт 2.22</a> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При трудоустройстве новых работников пищеблока	
	– периодический медосмотр – ежегодно;		Ежегодно по графику	

	– гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно			
--	--	--	--	--

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	Масса порций детей по возрасту в граммах: - 7-11 лет – 150-200	Приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	- 12 лет и старше – 200-250		
3	Привитие культурно-гигиенических навыков, в т.ч. культура обслуживания обучающихся	Программа производственного контроля ОУ	
4	Наличие пищевых отходов после приема пищи (объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов)		
5	Проведение анкетирования - учащихся школ - родителей обучающихся		
6	Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) - учащимися школ - родителями		

План корректирующих мероприятий  
по итогам контроля качества питания на пищеблоке МКОУСОШ с. Холуй

Вид опасности	Финансирование	Срок устранения	Корректирующие мероприятия	Ответственный	Отметка о выполнении