



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЕМЕЛЬЯНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «Емельяновская СОШ»)**

П Р И К А З

30.08.2024

с.Емельяновка

№ 280

Об усилении мер безопасности
питания обучающихся

В соответствии со статьей 51 «Охрана здоровья обучающихся, воспитанников» федерального закона Российской Федерации 273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу производственного контроля организации питания обучающихся Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Емельяновская средняя общеобразовательная школа» Нижнегорского района Республики Крым на 2024/2025 учебный год.
2. Осуществлять прием продуктов на пищеблок при непосредственном участии представителей школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания.
3. Организовать систематический административный контроль за качеством поступающего сырья и продукции от ООО «Торгово-Ресторанное Хозяйство», согласно договора на поставку продуктов питания.
4. Категорически не допускать посторонних лиц в обеденный зал и на пищеблок.
5. Обязать работников пищеблока не оставлять открытыми помещения пищеблока без присмотра работников столовой.

6. Сторожу (вахтеру) школы Пархомчук В.В. осуществлять постоянный контроль за въездом на территорию школы, транспорта, обслуживающего пищеблок.
7. Уборщицу производственных и служебных помещений Зубаревой Н.П. и повару проводить регулярные проверки помещений столовой и пищеблока на предмет обнаружения подозрительных предметов, возможных взрывных устройств, входных дверей на предмет исправности запорных устройств.
8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



С.Н. Петренко

Директор

С.Н. Петренко

УТВЕРЖДЕНА
Приказом
МБОУ «Емельяновская СОШ»
от 30.08.2024 № 280

**Программа производственного контроля организации питания обучающихся
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Емельяновская
средняя общеобразовательная школа Нижнегорского района Республики Крым
на 2024/2025 учебный год.**

| № п/п | Объект Производственного контроля | Место контроля, нормативные документы | Периодичность | Ответственные | Учетно-отчетная форма |
|-------|--|--|------------------|----------------------------------|--|
| 1 | Устройство и планировка пищеблока | Соответствие плану размещения технологического оборудования | 1 раз в год | Директор | Акт готовности к новому учебному году |
| 2 | Оформление столовой, буфета | Обеденный зал | 1 раз в четверть | Председатель комиссии | Книга протоколов заседаний комиссии |
| 3 | Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал | еженедельно | Медсестра, члены комиссии | Акты проверки |
| 4 | Условия хранения поставленной продукции | Холодильное оборудование, подсобные помещения | ежедневно | Медсестра, члены комиссии | Температурный журнал холодильного оборудования |
| 5 | Качество поставленных сырых продуктов | Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения | ежедневно | Медсестра, члены комиссии | Бракеражный журнал отчетная форма |
| 6 | Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции | Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус | 2 раза в год | Повар, медсестра, члены комиссии | Протокол проверки |
| 7 | Контроль суточной пробы | Специальные контейнеры, температура хранения | ежедневно | Медсестра | Акт проверки |

| | | | | | |
|----|--|--|----------------------------|---|---|
| 8 | Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус | ежедневно | медсестра | Бракеражный журнал |
| 9 | Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | раздача | 1 раз в месяц | Ответственный за питание | Акт проверки |
| 10 | Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню | Ежедневное меню, 2-х недельного меню | 1 раз в месяц | Ответственный за питание, медсестра | Протокол заседание комиссии |
| 11 | Поточность производственных процессов | Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары | 1 раз в полгода | Повар, медсестра, ответственный за питание | Акт проверки |
| 12 | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Холл перед столовой | ежедневно 1 раз в месяц | Дежурный учитель по столовой, классный руководитель | журнал Акт проверки |
| 13 | Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | Накладные, журнал учета отпущенной продукции | ежедневно 1 раз в месяц | Повар, ответственный за питание, медсестра | Акт списания Протокол заседание комиссии |
| 14 | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | Посудомоечный цех | 1 раз в неделю полгода | медсестра медсестра, ответственный за питание | Акт проверки |
| 15 | Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования | пищеблок | ежеквартально | Директор | Акт проверки |
| 16 | Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием | Медицинские карты | В течении года | медсестра | графики Акт списания |
| 17 | Контроль за организацией приема пищи обучающимися | Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание | 1 раз в неделю | Ответственный за питание, медсестра | Акт проверки |
| 18 | Контроль за отходами | Маркировка тары, своевременный вывоз | В течении года | Повар, директор | Акт проверки |