

Управление образования Администрации города Нижний Тагил
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 8 п. Висимо-Уткинск
622980, Свердловская обл., Пригородный р-н, п. Висимо-Уткинск, ул. Розы Люксембург, д. 2В, т.(ф.)
8(3435)917-612

Приказ

23.03.2021.

№ 27

О создании бракеражной комиссии

В целях исполнения санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях

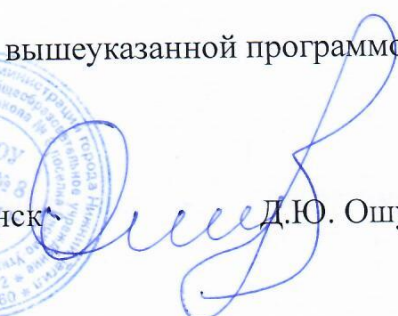
ПРИКАЗЫВАЮ

1. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания учащихся в составе:

председатель:	<u>Соколова Е.А.</u>	<u>заведующий хозяйством МКОУ СОШ № 8</u> <u>п.Висимо-Уткинск</u>
члены	<u>Ольховикова Н.Ю.</u>	<u>заведующая хозяйством МКОУ ООШ № 12</u>
комиссии:	<u>Альмиева Е.В.</u>	<u>д.Усть-Утка</u> <u>учитель МКОУ СОШ № 8 п.Висимо-Уткинск</u>
	<u>Бабина С.Г.</u>	<u>учитель МКОУ ООШ № 12 д.Усть-Утка</u>
	<u>Пьянкова Н.В.</u>	<u>председатель родительского комитета</u>

2. Утвердить программу по осуществлению контроля организации питания обучающихся (Приложение).

3. Деятельность комиссии регламентируется вышеуказанной программой

Директор МКОУ СОШ № 8 п.Висимо-Уткинск  Д.Ю. Ошурков



Согласовано:

Директор МКОУ ООШ № 12 д.Усть-Утка



В.В. Селиванова



Приложение
к приказу от 27.03.2021 г. № 23

Программа
по осуществлению контроля организации питания обучающихся

№ п/п	Объекты контроля	Кратность контроля	Ответственный	Отчётная документация
Контроль качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Директор МКОУ	Договоры
2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	При поступлении каждой партии продуктов	Завхоз, повар	Накладные
3.	Контроль условий транспортировки	При поступлении каждой партии продуктов	Завхоз, повар	При выявлении нарушений актов проверок
Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции				
1.	Соответствие объёма вырабатываемой продукции Ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Завхоз, повар	Ассортиментный перечень
2.	Контроль за формированием ассортимента пищевых продуктов	Ежемесячно	Комиссия	Ассортиментный перечень
3.	Контроль за формированием ассортимента готовых блюд в зависимости: - от возраста; - от организации учебного процесса (1 или 2 смены)	Ежемесячно	Комиссия	Ассортиментный перечень
4.	Контроль качества готовой продукции	Ежедневно	Комиссия	Журнал бракеража готовой продукции

5.	Суточная проба	Ежедневно	Завхоз, повар	Журнал бракеража готовой продукции
6.	Общественный контроль качества и безопасности выпускаемой продукции	Ежедневно	Участники образовательного процесса	Книга отзывов и предложений
Контроль рациона питания учащихся				
1.	Организация рациона питания по типу двухразового горячего питания и организация реализации готовых блюд и буфетной продукции	Ежемесячно	Комиссия	Положение о питании школьников в данном ОУ
2.	Рацион питания (контролируется сбалансированность по нутриентам и микронутриентам, разнообразие, соответствие с возрастными физиологическими потребностями)	1 раз в 10 дней	Комиссия	Примерное 10 дневное меню
3.	Наличие нормативно-технологической документации и технологических карт	1 раз в 6 месяцев	Комиссия	Нормативно-технологическая документация и технологические карты
4.	Контроль за адекватной технологической (кулинарной) обработкой пищевой продукции	Каждая партия	Комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
Контроль соблюдения санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий				
1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия	Санитарные книжки, журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
2.	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия	Инструкция по обработке
3.	Контроль за потоками	Ежедневно	Комиссия	

	сырья, готовой продукции, полуфабрикатов			
4.	Контроль за потоками грязной и чистой посуды	Ежедневно	Комиссия	
5.	Контроль за условиями и сроками хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия	Журнал температурного режима и относительной влажности
6.	Контроль за работой холодильного и другого вспомогательного оборудования	Ежедневно	Комиссия	Журнал контроля за работой оборудования
7.	Состояние производственных, складских, подсобных помещений	Ежедневно	Комиссия	Визуальный журнал
8.	Условия труда и производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Комиссия	Визуальный контроль