



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 1**

**П Р И К А З**

26.08.2024

№ 468

**О создании комиссии по контролю за качеством предоставления питания обучающихся в 2024-2025 учебном году**

Во исполнение Приказа Министерства образования и науки Пермского края от 14 августа 2020 года № 26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края», с целью усиления контроля качества предоставления питания обучающимся, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний, укрепления здоровья обучающихся

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить состав комиссии, осуществляющей контроль за питанием учащихся в следующем составе:

1.1. Муллаяровой С.В., заместителя директора ВР МБОУ СОШ № 1 и исполняющая обязанности ответственного за организацию питания;

1.2. Горшковой Н.А., социального педагога МБОУ СОШ № 1;

1.3. Мещуровой В.И., медицинского работника МБОУ СОШ № 1;

2. Комиссии осуществлять контроль за качественным и количественным составом рациона питания, санитарными и техническими условиями предоставления услуг по питанию обучающихся.

3. Назначить ответственными за формирование навыков здорового питания обучающихся, классных руководителей МБОУ СОШ № 1.

4. Включать в состав комиссии представителей родительской общественности.

5. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (Приложение 1);

6. Утвердить положение о деятельности комиссии по повышению эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся МБОУ СОШ № 1 (Приложение 2);

7. Утвердить форму Акта производственного контроля (Приложение 3);

8. Утвердить План проведения производственного контроля за организацией горячего питания на 2024-2025 учебный год в МБОУ СОШ № 1

9. Индивидуальному предпринимателю Индивидуальный предприниматель Раджабов Сабахаддин Нариман Оглы, осуществляющему питание обучающихся, согласовывать с директором МБОУ СОШ № 1 ежедневное меню питания учащихся с выходом готовых блюд, их стоимость.

10. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 1:

Горшкова Н.А.  
Муллаярова С.В.  
Мещурова В.И.



В.В. Мещуров

Утверждаю:  
Директор МБОУ СОШ № 1  
В.В. Мещуров  
приказ от 26.08.2024 № 468

## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии**

### **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее – «Комиссия») МБОУ СОШ № 1 разработано на основе действующих санитарных норм и правил, действующего законодательства Российской Федерации и определяет компетенцию, функции, задачи, порядок формирования и деятельности указанной Комиссии.

1.2. Комиссия является постоянно действующим органом, состав которого в соответствии с Положением формируется из работников МБОУ СОШ № 1 и привлекаемых специалистов.

1.3. Решения, принятые Комиссией в рамках имеющихся у нее полномочий, содержат указания, обязательные для исполнения всеми работниками МБОУ СОШ № 1 либо если в таких решениях прямо указаны работники МБОУ СОШ № 1, непосредственно которым они адресованы для исполнения.

1.4. Деятельность Комиссии основывается на принципах:

- а) обеспечения безопасного и качественного приготовления, реализации и потребления продуктов питания;
- б) уважения прав и защиты законных интересов работников МБОУ СОШ № 1, а также обучающихся;
- в) строгого соблюдения законодательства Российской Федерации.

### **2. Основные цели и задачи Комиссии**

2.1. Комиссия создана с целью осуществления постоянного контроля качества готовой пищи и соблюдения технологии приготовления.

2.2. Задачи создания и деятельности Комиссии:

2.2.1. Выборочная проверка качества всех поступающих на пищеблок МБОУ СОШ № 1 сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.

2.2.2. Сплошной контроль по мере готовности, но до отпуска обучающимся качества, состава, веса, объема всех приготовленных на пищеблоке МБОУ СОШ № 1 блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов.

2.2.3. Оценка проверяемой продукции с вынесением решений о ее соответствии установленным нормам и требованиям или о ее неготовности или о ее несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт).

2.2.4. Выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

### **3. Состав Комиссии**

3.1. Комиссия утверждается приказом директора МБОУ СОШ № 1 в составе председателя и 2 членов:

3.1.1. Председатель Комиссии – социальный педагог, ответственный за организацию питания в МБОУ СОШ № 1.

3.1.2. Индивидуальный предприниматель, осуществляющий организацию питания - член Комиссии,

3.1.3. Медицинский работник - член Комиссии.

3.2. По мере необходимости в состав Комиссии приказом руководителя МБОУ СОШ № 1 могут включаться специалисты и эксперты, в том числе и не являющиеся работниками МБОУ СОШ № 1.

3.3. Председатель Комиссии является ее полноправным членом. При этом в случае равенства голосов при голосовании в Комиссии голос председателя является решающим.

#### **4. Деятельность Комиссии**

4.1. Члены Комиссии в любом составе вправе находиться в складских, производственных, вспомогательных помещениях, обеденных залах и других местах во время всего технологического цикла получения, отпуска, размораживания, закладки, приготовления, раздачи, употребления, утилизации, уборки и выполнения других технологических процессов.

4.2. Комиссия осуществляет контроль за соответствием технических требований, предъявляемых к продовольственному сырью и пищевым продуктам, поступающим на пищеблок, наличием документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

4.3. Выдача (отпуск) обучающимся готовой пищи из общих котлов, кастрюль, лотков, емкостей и т.п. разрешается только после снятия проб. При использовании в питании продуктов или блюд в индивидуальной упаковке для пробы отбирается одна единица упаковки. Ложка, используемая для взятия проб готовой пищи, после каждого блюда должна ополаскиваться горячей водой.

4.4. По результатам проверки каждый член Комиссии может приостановить выдачу (реализацию) не соответствующего установленным требованиям блюда или продукта. Обоснованное решение о браке с последующей переработкой или уничтожением Комиссия принимает большинством голосов.

4.5. Решение Комиссии о браке является основанием для расследования причин, установления виновных лиц, принятия мер по недопущению брака впредь.

4.6. Отсутствие отдельных членов Комиссии не является препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций Комиссии достаточно не менее двух ее членов.

#### **5. Права и обязанности Комиссии**

5.1. Комиссия постоянно выполняет отнесенные к ее компетенции функции.

5.2. Все работники МБОУ СОШ № 1 обязаны оказывать Комиссии или отдельным ее членам содействие в реализации их функций.

5.3. По устному или письменному запросу Комиссии или отдельных ее членов работники МБОУ СОШ № 1 обязаны представлять затребованные документы, давать пояснения, письменные объяснения, предъявлять продукты, технологические емкости, посуду, обеспечивать доступ в указанные Комиссией помещения и места.

5.4. На заседания Комиссии по вопросам расследования причин брака обязательно приглашаются лица, имеющие отношение к технологическим процессам или связанные с их нарушением.

5.5. Неявка лиц, приглашенных на заседание Комиссии, не является основанием для переноса заседания или отказа в рассмотрении вопроса, если Комиссией не будет принято иное решение.

5.6. Члены Комиссии обязаны осуществлять свои функции в специально выдаваемой стерильной одежде (халате, комбинезоне, головном уборе, обуви и т.п.).

5.7. За нарушение настоящего Положения работники МБОУ СОШ № 1 и члены Комиссии несут персональную ответственность.

Утверждаю:  
Директор МБОУ СОШ № 1  
В.В. Мещуров  
приказ от 26.08.2024 № 468

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о деятельности комиссии по повышению**  
**эффективности системы контроля качества предоставления питания**  
**учащимся МБОУ СОШ № 1**

1. Общие положения
  - 1.1. Настоящее положение определяет цели, задачи, функции, права комиссии по повышению эффективности системы контроля качества предоставления питания учащихся МБОУ СОШ № 1 (далее - Комиссия).
2. Цель деятельности Комиссии
  - 2.1. Регламентация функций администрации МБОУ СОШ № 1 по контролю за юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания.
3. Задачи Комиссии:
  - 3.1. Организация контроля за организацией работы по предоставлению горячего полноценного, сбалансированного питания и мерах профилактики заболеваний в период массовых заболеваний: проведению контрольных мероприятий за качеством предоставления питания, предотвращению пищевых отравлений и острых кишечных инфекций;
  - 3.2. контроль за качеством поступающих на пищеблок Организации продуктов питания и соблюдением технологии приготовления пищи;  
контроль за соблюдением противоэпидемического режима на пищеблоке;
  - 3.3. взаимодействие между юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими организацию питания, руководителем Организации и медицинским работником при организации питания в Организации.
  - 3.4. Организация мониторинга по результатам проводимых контрольных мероприятий по организации контроля питания в МБОУ СОШ № 1.
4. Функции Комиссии
  - 4.1. Контроль за применением в работе и исполнением методических рекомендаций по организации и контролю качества предоставления питания учащимся общеобразовательной организации.
  - 4.2. Подготовка предложений, методических рекомендаций по вопросам совершенствования организации и контроля качества предоставления питания учащимся МБОУ СОШ № 1.
5. Права Комиссии  
В целях реализации основных функций Комиссия вправе:
  - 5.1. запрашивать и получать в установленном порядке необходимые для осуществления своих функций информацию и материалы по отнесенным к компетенции Комиссии вопросам;
  - 5.2. проводить совещания и встречи, организовывать другие мероприятия в части осуществления контроля за организацией предоставления питания учащимся;
  - 5.3. проводить необходимые мониторинги, исследования по вопросам контроля за организацией предоставления питания учащимся.

Утверждаю:  
 Директор МБОУ СОШ № 1  
 В.В. Мещуров  
 приказ от 26.08.2024 № 468

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля за качеством продуктов питания и услуги по**  
**организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 1**

| № п/п | Позиции   | Результат |
|-------|---|-----------|
| 1.    | Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда   |           |
| 2.    | Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года   |           |
| 3.    | Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год   |           |
| 4.    | Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года   |           |
| 5.    | Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)<br>* сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов                          |           |
| 6.    | Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.  |           |
| 7.    | Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации  |           |
| 8.    | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки   |           |
| 9.    | Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования.<br>Наличие в складском помещении термометра и гигрометра<br>Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале   |           |
| 10.   | Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола  |           |
| 11.   | Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин   |           |
| 12.   | Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3  |           |
| 13.   | Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте  |           |
| 14.   | Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю   |           |
| 15.   | Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале  |           |
| 17.   | Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд:<br>выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы;<br>срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч;<br>осуществляется контроль выхода порционных блюд  |           |
| 18.   | В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании:<br>карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом  |           |
| 19.   | Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок  |           |
| 20.   | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/воды из питьевых фонтанчиков  |           |
| 21.   | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды  |           |
| 22.   | Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2 - +6 градусов   |           |
| 23.   | Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»  |           |
| 24.   | Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)   |           |
| 25.   | Сроки проведения дополнительной витаминизации (С-витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)   |           |
| 26.   | Наличие актов по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:<br>микробиологические исследования проб готовых блюд – не менее 1 раза в квартал;<br>калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре – не менее 1 раза в год;<br>микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры |           |

|     |   |  |
|-----|---|--|
|     | (БГКП) – не менее 2-х раз в год;<br>питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2-х раз в год   |  |
| 27. | Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время   |  |
| 28. | Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами   |  |
| 29. | Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств   |  |
| 30. | Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока  |  |
| 31. | Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой   |  |
| 32. | Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями  |  |
| 33. | Соблюдение правил мытья кухонной посуды   |  |
| 34. | Соблюдение правил мытья столовой посуды   |  |
| 35. | Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению   |  |
| 36. | Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню   |  |
| 37. | Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий   |  |
| 38. | Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке  |  |
| 39. | Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:<br>журнал бракеража готовой продукции<br>журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья<br>журнал здоровья сотрудников<br>журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд<br>журнал учета температурного режима холодильного оборудования<br>ведомость контроля за рационом питания |  |
| 40. | Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке   |  |
| 41. | Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров  |  |
| 42. | Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов   |  |
| 43. | Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха   |  |
| 44. | Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений  |  |
| 45. | Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений  |  |
| 46. | Наличие договора на проведение производственного контроля   |  |
| 47. | Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)  |  |
| 48. | Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей   |  |
| 49. | Продолжительность перемен для приема пищи детей   |  |
| 50. | Питьевой режим в организации представлен:<br>стационарные питьевые фонтанчики<br>вода, расфасованная в емкости<br>иное  |  |
| 51. | Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима<br>одноразовой посуды<br>стеклянной или фаянсовой посуды  |  |

Замечания и рекомендации:

---



---

Подписи членов комиссии:

---



---



---

Утверждаю:  
 Директор МБОУ СОШ № 1  
 В.В. Мещуров  
 приказ от 26.08.2024 № 468

## План проведения производственного контроля за организацией горячего питания на 2024-2025 учебный год в МБОУ СОШ № 1

| № пп   | Объект контроля  | Периодичность             | Ответственный   | Учетно-отчетная контроля исполнитель документация                |
|--|--|---------------------------|---|--|
| <b>1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов</b> |  |                           |   |  |
| 1.1  | Сопроводительная документация на пищевые продукты  | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания              | Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции |
| 1.2  | Условия транспортировки  | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания              | Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)            |
| <b>2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>   |  |                           |   |  |
| 2.1  | Соответствие объема вырабатываемой продукции перспективному меню и производственным мощностям пищеблока. | Ежемесячно                | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания              | Примерное 10-ти дневное перспективное меню                       |
| 2.2  | Качество готовой продукции   | Ежедневно                 | Бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции                               |
| 2.3  | Суточная проба   | Ежедневно                 | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.             | Журнал бракеража готовой продукции.                              |
| <b>3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.</b>                    |  |                           |   |  |
| 3.1  | Рацион питания   | 1 раз в 10 дней           | Комиссия по контролю за организацией и                                | Примерное меню   |



|   |  |                   |   |   |
|---|--|-------------------|---|---|
|   |  |                   | качеством питания   |   |
| 3.2   | Наличие нормативно технической и технологической документации.                                       | 1 раз в 6 месяцев | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | Сборник рецептур. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы  |
| 3.3   | Первичная и кулинарная обработка продукции.  | Каждая партия     | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.              |
| 3.4   | Контроль достаточности тепловой обработки блюд.  | Каждая партия     | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал бракеража готовой продукции.   |
| 3.5   | Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды. | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.  |
| 4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции) |  |                   |   |   |
| 4.1   | Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.                    | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях |
| 4.2   | Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).   | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.   |
| 8. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков                             |  |                   |   |   |
| 4.3   | Условия труда. Производственная среда пищеблоков.  | Ежедневно         | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль   |

| 5. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования |   |                 |   |   |
|---|---|-----------------|---|---|
| 5.1   | Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.                          | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль   |
| 5.2   | Инвентарь и оборудование пищеблока.   | 1 раз в неделю. | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Визуальный контроль   |
| 6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке                                |   |                 |   |   |
| 6.1   | Сотрудники пищеблоков   | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Медицинские книжки сотрудников.   |
| 6.2   | Санитарно-противоэпидемический режим.   | 1 раз в не-делю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.                |
| 7. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.                       |   |                 |   |   |
| 7.1   | Контингент питающихся детей   | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании |
| 7.2   | Режим питания   | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания  | График приема пищи.   |
| 7.3   | Гигиена приема пищи.  | Ежедневно       | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. | Акты по проверке организации питания школьной комиссии                                    |
| 8. Лабораторные и инструментальные исследования   |   |                 |   |   |
| 8.1   | Вид исследований  |                 |   | Количество, не менее  |
| 8.2   | Микробиологические исследования проб готовых блюда<br>Соответствие требованиям законодательства |                 |   | По графику  |

|     |  |  |
|-----|--|--|
| 8.3 | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре   |  |
| 8.4 | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры   |  |
| 8.5 | Микробиологические исследования смывов   |  |
| 8.6 | Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям |  |
| 8.7 | Исследование параметров микроклимата производственных помещений  |  |
| 9.8 | Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях   |  |