

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3
ИМЕНИ ИВАСЕНКО АНАТОЛИЯ АНТОНОВИЧА»**

ПРИКАЗ

01.09.2023

№ 905

О контроле за организацией питания обучающихся МБОУ «СОШ №3 им. А.А. Ивасенко»

Во исполнение трёхстороннего приказа Департамента здравоохранения ХМАО-Югры, Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Департамента науки и образования Ханты – Мансийского автономного округа – Югры от 04.06.2010 № 264/150/414 «Об организации внутреннего контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима в образовательных учреждениях Ханты – Мансийского автономного округа - Югры», на основании совместного приказа департамента образования и молодежной политики и комитета по здравоохранению администрации города Нефтеюганска от 05.08.2010г. № 574/76 «Об организации внутреннего контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима в образовательных учреждениях города Нефтеюганска», с целью выполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях усиления контроля за проведением профилактических мероприятий и снижения уровня инфекционной заболеваемости в учреждении, приказываю:

1. Создать комиссию по организации внутреннего контроля за соблюдением санитарных правил и исполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий в школьной столовой в составе:

- председатель – Скокова А.А., директор МБОУ «СОШ №3 им. А.А. Ивасенко».

1.1. Члены комиссии (по адресу 9 мкр. здание № 35):

- Лизунова И.Ф., заместитель директора;

- Быбина Л.Н., заместитель директора по административно - хозяйственной работе;

- Ниязова Л.С., медицинский работник БУ Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Нефтеюганская окружная клиническая больница им. В.И.Яцкив», (по согласованию);

- Мамаева Д.А., заведующая производством школьной столовой НГ МУП «Школьное питание» (по согласованию);

1.2. Члены комиссии (по адресу 10 мкр. здание № 16):

- Замятина С.Н., педагог - организатор;

- Гутенева Т.Е., заместитель директора по дошкольному воспитанию;

- Сапрыкина Т.Н., администратор;
- Маннанова Ю.Р., заведующая производством НГМУП «Школьное питание» (по согласованию);
- Набиева З.Э., медицинский работник БУ Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Нефтеюганская окружная клиническая больница им. В.И. Яцкив» (по согласованию);
- Сагататдинова Е.Л., медицинский работник БУ Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Нефтеюганская окружная клиническая больница им. В.И. Яцкив» (по согласованию).

2. Утвердить положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся 1-11 классов согласно приложению 1.

3. Утвердить план контроля за организацией питания обучающихся МБОУ «СОШ №3 им. А.А. Ивасенко» на 2023-2024 учебный год (далее по тексту – план контроля) согласно приложению 2.

4. Утвердить комплексный план по проведению профилактических мероприятий и принятию мер по своевременному предупреждению возникновения пищевых отравлений согласно приложению 3.

5. Председателю комиссии и членам комиссии осуществлять ежедневный контроль в столовой в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения и планом контроля, Комплексным планом по проведению профилактических мероприятий и принятию мер по своевременному предупреждению возникновения пищевых отравлений и своими функциональными обязанностями.

6. Внести в циклограмму работы школы проведение еженедельных совещаний с комиссией по контролю (вторник, 09:00, кабинет директора).

7. Утвердить план работы по формированию навыков и культуры здорового питания, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний у обучающихся на 2023-2024 учебный год согласно приложению 4.

8. Признать утратившим силу приказ муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа №3 имени Ивасенко Анатолия Антоновича» от 01.09.2022г. № 895 «О контроле за организацией питания учащихся МБОУ «СОШ №3 им. А.А. Ивасенко».

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



А.А. Скокова

ПОЛОЖЕНИЕ

о комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся и воспитанников в МБОУ «СОШ № 3 им. А.А. Ивасенко»

I. Общие положения

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее «Комиссия») создается в МБОУ «СОШ № 3 им. А.А. Ивасенко» (далее учреждение) для решения вопросов по организации питания учащихся и воспитанников (далее обучающихся).
- 1.2. Состав комиссии утверждается приказом руководителя учреждения на каждый учебный год.
- 1.3. В состав комиссии входят руководитель учреждения, заместитель директора по административно-хозяйственной работе, заместители директора, заведующая производством (по согласованию), медицинский работник (по согласованию), социальный педагог, член управляющего совета.
- 1.4. В состав комиссии могут быть включены представители родительской общественности, педагогического и ученического коллектива.
- 1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Ханты – Мансийского автономного округа - Югры и города Нефтеюганска, приказами и распоряжениями департамента образования и молодежной политики администрации города Нефтеюганска, Уставом и локальными актами учреждения, трехсторонним договором о сотрудничестве от 01.07.2022 года, заключенным между учреждением, Нефтеюганским городским муниципальным унитарным производством «Школьное питание» и бюджетным учреждением Ханты – Мансийского автономного округа – Югры «Нефтеюганская окружная больница имени В.И. Яцкив».

II. Основные направления деятельности комиссии.

- 2.1. Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий в соответствии с контрактом № 0187300012823000684-СОШЗ на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего, среднего общего образования и дошкольного образования от 31.07.2023.
- 2.2. Комиссия осуществляет контроль:
 - 2.2.1. качества и безопасности поступающего на пищеблоке продовольственного сырья и пищевых продуктов;
 - 2.2.2. качества и безопасности выпускаемой готовой продукции;
 - 2.2.3. рациона питания учащихся и воспитанников, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе;
 - 2.2.4. за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции);
 - 2.2.5. за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока;
 - 2.2.6. за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования;

- 2.2.7. за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке;
- 2.2.8. за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи учащихся и воспитанников;
- 2.2.9. за ведением документации пищеблока.
- 2.3. Обеспечивает контингент учащихся и воспитанников, имеющих право на бесплатное или льготное питание.
- 2.4. Организует и проводит опрос родителей учащихся и воспитанников по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору образовательного учреждения.
- 2.5. Вносит предложения руководителю и на Управляющий совет учреждения по улучшению обслуживания обучающихся.
- 2.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 2.7. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления учреждения к организации и контролю за питанием учащихся.

III. Организация деятельности комиссии.

- 3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с Программой работы комиссии по контролю организации питания учащихся и воспитанников, утвержденной приказом директора образовательного учреждения
- 3.2. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, регистрируются в журнале контроля, протоколах совещаний при директоре, протоколах заседаний управляющего совета, протоколах общешкольных родительских собраний и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
- 3.3. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения руководителя учреждения.
- 3.4. Заседания комиссии проводятся не реже 1 раза в месяц.

**План контроля за организацией питания обучающихся
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа №3
имени Ивасенко Анатолия Антоновича»
на 2023-2024 учебный год**

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с предприятием питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю исполнения требований санитарных правил и нормативов. Медицинский работник	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Заведующая производством, медицинский работник	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственной мощности пищеблока	Ежемесячно	Заведующая производством, медицинский работник, заместитель директора	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с ТО "Роспотребнадзор"
2.2.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Заведующая производством, медицинский работник, заместитель директора	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	Ежедневно, каждая партия	Заведующая производством, медицинский работник, заместитель директора	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				

3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Заведующая производством, медицинский работник, заместитель директора	Примерное меню, согласованное с ТО "Роспотребнадзор"
3.2.	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Медицинский работник, заместитель директора	Сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю исполнения требований санитарных правил и нормативов. Медицинский работник	Сертификат соответствия и санитарно-гигиеническое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю исполнения требований санитарных правил и нормативов. Заместитель директора по АХР	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
3.5.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками грязной и чистой посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю исполнения требований санитарных правил и нормативов. Медицинский работник	Разрешение на право 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 исполнения требований санитарных правил и нормативов. Заместитель директора по АХР	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю исполнения требований санитарных правил и нормативов. Заместитель директора по АХР	
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Заведующая производством	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблока (производственных, складских, подсобных) инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	Ежедневно	Заведующая производством	Визуальный контроль

6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Заведующая производством	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю исполнения требований санитарных правил и нормативов. Медицинский работник	Медицинские книжки сотрудников.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю исполнения требований санитарных правил и нормативов. Медицинский работник	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкции по эксплуатации посудомоечной машины
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся				
8.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	ответственный за питание	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Медицинский работник, заместитель директора	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю исполнения требований санитарных правил и нормативов. Медицинский работник	Справки по проверке организации питания школьной комиссией

9. Проверка документации пищеблока.

№ п/п	Документация	Регулярность контроля	Ответственные		
			зав. производством	мед. работник	зам. директора по УВР
			Журналы	Журналы	Журнал контроля
1.	Журнал здоровья	Ежедневно	+	+	
		2 раза в месяц			+
2.	Журнал медицинских осмотров работников столовой на гнойничковые заболевания	Ежедневно	+	+	
		2 раза в месяц			+
3.	Журнал переходящих остатков пищи	Ежедневно	+		
		2 раза в месяц			+
4.	Журнал учета скоропортящихся продуктов	По мере поступления продуктов	+		
		1 раз в месяц			+
5.	Журнал учета влажных уборок	Ежедневно	+		
		1 раз в месяц			+
6.	Наличие сертификатов на продукты	1 раз в четверть	Департамент образования, СЭС		+
7.	Бракеражный журнал	Ежедневно	+	+	
		1 раз в месяц			+
8.	Книга отзывов и предложений	1 раз в квартал			+
9.	Журнал дератизации	По мере обработки	+		
10.	Проверка меню (на наличие блюд запрещенных к использованию, ассортимента)	Ежедневно	+	+	
11.	Проверка качества пищи	Ежедневно	+	+	

12.	Проверка С-витаминации третьих блюд	Ежедневно		+	СЭС 1 раз в квартал (лаб.иссл)
13.	Контрольный журнал	Контролирующие органы			
14.	Проверка использования йодированной соли в приготовлении пищи	СЭС 1 раз в квартал (лаб.иссл)	+		
15.	Журнал соблюдения температурного режима в холодильниках	Ежедневно	+		
		1 раз в квартал			+
<i>1 раз в полугодие совещание при директоре (протокол совещания при директоре)</i>					

Комплексный план по проведению профилактических мероприятий и принятию мер по своевременному предупреждению возникновения заболеваемости острыми кишечными инфекциями в МБОУ «СОШ №3 им. А.А. Ивасенко» на 2023-2024 учебный год.

№ п/п	Наименование профилактического мероприятия	Срок исполнения	Ответственное лицо (лица) за выполнение	Отметка о выполнении	Примечание
Действия сотрудников по своевременному предупреждению возникновению пищевых отравлений, острых кишечных инфекций					
1.	Прохождение обучения медицинских работников по повышению профессиональной подготовки в части клиники, диагностики, лечения, противоэпидемиологических мероприятий острых кишечных заболеваний	Ежегодно	Медицинский работник		
2.	Прохождение обучения заведующих производством в части профилактических, противоэпидемиологических мероприятий острых кишечных заболеваний	Ежегодно	Заведующая производством		
3.	Недопущение нахождения в производственных помещениях пищеблока посторонних лиц, допуск технического персонала осуществлять только в случаях согласования с заведующим производством о необходимости их присутствия на пищеблоках и наличием чистой специальной одежды для лиц, обслуживающих технологическое оборудование в помещениях пищеблока.	В течение рабочей смены	Заведующая производством; заместитель директора по АХР		
4.	Контроль за проведением ультрафиолетовой бактерицидной дезинфекции, с помощью установленных в помещениях столовой бактерицидных ламп мощного спектра действия	Ежедневно	Заместитель директора		
5.	Контроль за проветриванием помещений столовой не менее 2-х раз в смену	Ежедневно	Заместитель директора		
6.	Контроль за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке столовой:				

	<ul style="list-style-type: none"> • в плановом порядке • при проведении тематического контроля за организацией питания учащихся • при проведении рейдовых проверок вышестоящими организациями, органами надзора 	<p>Согласно плану контроля за организацией питания учащихся на 2023-2024 учебный год</p> <p>Согласно утверждаемых графиков</p>	<p>Комиссия по контролю исполнения требований санитарных правил и нормативов</p> <p>Представители органов надзора, вышестоящих ведомственных организаций</p>		<p>Утверждены приказом от 01.09.2023 № 905 «О контроле за организацией питания в МБОУ «СОШ №3 им. А.А. Ивасенко»</p>
7.	Обеспечение жёсткого контроля за соблюдением правил обработки яиц	В течение рабочей смены	Заведующая производством; медицинский работник		
8.	Обеспечение контроля за приёмом в учреждение продуктов животного происхождения (наличие полного пакета сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность)	По мере поступления	Заведующая производством; медицинский работник		
9.	Анализ результатов проверок по контролю за организацией питания обучающихся, разработка мероприятий по устранению нарушений	По итогам контроля	Заместитель директора		
10.	Разработка мероприятий по улучшению материальной базы пищеблока, обеспечение необходимым технологическим и холодильным оборудованием	В течение учебного года	Заместитель директора по АХР		
11.	Организация прохождения работниками столовой медицинских осмотров, курсовой гигиенической подготовки	1 раз в год 1 раз в 2 года	Заведующая производством; медицинский работник	пройден в 1 полугодии 2023 года по графику	
12.	Осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангина, катаральных явлений верхних дыхательных	Ежедневно до начала рабочей смены	Медицинский работник		

	путей.				
13.	Организация прохождения работниками МБОУ «СОШ №3 им. А.А. Ивасенко» медицинских осмотров, курсовой гигиенической подготовки (для членов комиссии по контролю исполнения санитарных норм и правил на пищеблоке)	1 раз в год (январь-февраль 2024 г.) 1 раз в 2 года (2024 г.)	Заместитель директора по безопасности		
14.	Организация санитарно-просветительской работы с персоналом столовой путём проведения семинаров, бесед, лекций	По мере необходимости, но не реже 1 раза в полугодие	Заведующая производством		
15.	Проведение своевременной дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений столовой	Согласно графикам	Заведующая производством; заместитель директора по АХР		
16.	Своевременное проведение генеральных уборок в столовой	Согласно графику (не реже 1 раза в месяц)	ответственный за горячее питание; заместитель директора по АХР		
17.	Проверка исправности технологического оборудования, вентиляционной системы в помещениях пищеблока	1 раз в месяц	Обслуживающие организации; заместитель директора по АХР		
18.	Контроль за технологией приготовления пищи	В течение рабочей смены	Заведующая производством		
19.	Ведение утреннего фильтра для раннего выявления заболевших воспитанников, учащихся.	В период эпидемии.	Классные руководители, воспитатели дошкольных групп, мед.работники		
20.	Допуск воспитанников, учащихся после перенесенного заболевания разрешить при полном выздоровлении и предоставлении справки от лечащего врача.	В период эпидемии.	Классные руководители, воспитатели дошкольных групп, мед.работники		
21.	Размещение информации на сайте учреждения: -нормативно-правовая база по организации питания в ОУ; -меню;	Сентябрь Еженедельно	Ответственные за организацию питания, за размещение материалов на сайте		

	-информация для родителей воспитанников, учащихся	1 раз в четверть	Учителя Воспитатели		
Работа с родителями (законными представителями)					
22.	Оформление стендов для родителей, воспитанников, учащихся по профилактике пищевых отравлений.	В течение учебного года	заместитель директора, ответственные по организации питания		
23	Включение в повестку родительских собраний вопросов по профилактике пищевых отравлений, острых кишечных инфекций.	По плану	Классные руководители, воспитатели дошкольных групп		
24	Проведение общешкольного родительского собрания с приглашением специалистов здравоохранения по вопросам питания и оказания первой медицинской помощи в случае пищевых отравлений, острых кишечных инфекций.	Апрель	заместитель директора		
Работа с воспитанниками, учащимися					
25	Реализация парциальной программы «Основы безопасности детей дошкольного возраста», авторы Авдеева Н.Н., Князева Н.Л., программы «Этикет для дошкольников»	В течение года	Воспитатели всех дошкольных групп		
26	Реализация проектов «В здоровом теле-здоровый дух», «Этикет и здоровое питание».	По плану	Воспитатели групп старшего дошкольного возраста		
27	Реализация образовательной программы «Разговор о правильном питании» (1-2 кл), «Две недели в лагере здоровья» (3-4 кл).	В течение года	заместитель директора		
28	Подготовка в СМИ (школьного, городского уровня) репортажа об организации питания воспитанников, учащихся в ОУ.	Ежеквартально	заместитель директора		

План работы по формированию навыков и культуры здорового питания,
профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний
у обучающихся 1-11 классов на 2023-2024 учебный год

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Беседы с учащимися о важности полноценного питания для растущего организма, о поведении в столовой, правилах приема пищи, о соблюдении гигиены.	в течение года	Классные руководители
2. Родительские собрания: - предоставлять всю необходимую информацию о питании и оплате за питание, -проводить пропаганду ЗОЖ (важность организованного горячего питания), -выяснять причины удовлетворенности и неудовлетворенности качеством и организацией питания в школьной столовой.	в течение года	Классные руководители
3. Выступления волонтеров по вопросам рационального питания.	Ноябрь, апрель	Руководитель волонтерского объединения
4. Родительский всеобуч.	Ноябрь, апрель	Классные руководители
5.Беседы с учащимися о гигиене питания	в течение года	Медицинский работник классные руководители
6. Рейды «Чистые руки»	в течение года	Актив класса
7. Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока и качеством пищи членами УС.	в течение года	Ответственный за организацию питания
8. День открытых дверей для родителей с дегустацией школьных завтраков и обедов.	Сентябрь Февраль Апрель	Ответственный за организацию питания Заведующий производством НГ МУП "Школьное питание"
9. Контроль за состоянием оборудования школьной столовой и организация необходимого ремонта.	в течение года	Заместитель директора по АХР, Заведующая хозяйством
10. Контроль за соблюдением норм СанПин.	в течение года	Медицинский работник классные руководители

11. Ведение документации по столовой в течение года и контроль за качеством, принимаемых продуктов, их приготовления и хранения.	в течение года	Медицинский работник классные руководители
--	----------------	---