



Утверждаю:  
Директор MAOU «Рябининская СОШ»  
М.А. Голохвастова

Приложение №4  
к приказу от 18.08.2021г № 236-ад

## **Порядок осуществления общественного (родительского) контроля за организацией питания**

### **1. Организация общественного контроля за питанием в MAOU «Рябининская СОШ»**

1.1. Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией MAOU «Рябининская СОШ» (далее Организация) с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников.

1.2. Состав общественной комиссии утверждается приказом руководителя Организации в начале каждого учебного года.

1.3. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;

отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;

соблюдением культуры обслуживания обучающихся;

санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;

своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27.10.2020, утвержденного постановлением главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г №32

и договором (контрактом) с юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем.

### **1. Порядок работы Общественной комиссии**

2.1. Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продуктов питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки

реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать от Организации добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений.

7.5. Общественная комиссия по контролю, за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при руководителе Организации.

### **3. Информирование об организации питания и результаты контроля**

3.1. Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, ежедневное меню, график дежурства классов по столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде Организации. Информацию об организации питания и результаты контроля рекомендуется публиковать на стенде и сайте Организации.

Приложение № 5  
к приказу от 18.08.2021г № 236-ад

#### Программа проведения проверок общественной комиссией

<b>№ п/п</b>	<b>Позиции</b>	<b>Отметка по итогам проверки</b>
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	
2.	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) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	

5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	
11.	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных проверок	
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня.	
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	