



**Отдел образования администрации Южского муниципального района**  
155630, Южа, ул. Пушкина, 5 fax 2-11-51, e-mail- [rono58@rmail.ru](mailto:rono58@rmail.ru)

## ПРИКАЗ

от 12.02.2021 № 54

### **Об утверждении положения об организации контроля качества питания в муниципальных образовательных учреждениях, подведомственных Отделу образования администрации Южского муниципального района**

Во исполнение приказа Департамента образования Ивановской области от 12.02.2021г №134-О «Об утверждении Типового положения об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Ивановской области», в целях предоставления качественного горячего здорового питания для обучающихся в муниципальных общеобразовательных и дошкольных образовательных учреждениях Южского муниципального района **п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить положение об организации контроля качества питания в муниципальных образовательных учреждениях, подведомственных Отделу образования администрации Южского муниципального района (далее – Положение) – приложение №1 к настоящему приказу.

2. Руководителям муниципальных общеобразовательных и дошкольных образовательных учреждений обеспечить:

разработку и утверждение правового акта, регламентирующего контроль качества питания на уровне образовательного учреждения, в соответствии с Положением;

организацию работы по обеспечению контроля качества питания в образовательном учреждении;

возможность проведения родительского и общественного контроля качества питания в образовательном учреждении в соответствии с Положением;

предоставление ежедневного отчета до 15-00 часов текущего дня (по форме в приложениях №2, №3 к настоящему приказу) о работе по обеспечению контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях в Южский отдел образования.

3. Назначить ответственным за муниципальный контроль качества питания в общеобразовательных учреждениях главного специалиста Южского отдела образования Балашову Ю.Н.

4. Назначить ответственным за муниципальный контроль качества питания в дошкольных образовательных учреждениях главного специалиста Южского отдела образования Алексееву О.Ю.

5. Ответственным за муниципальный контроль качества питания в образовательных учреждениях еженедельно предоставлять обобщенную информацию (по форме в приложениях №2, №3 к настоящему приказу) в Департамент образования Ивановской области.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

**Начальник Отдела образования  
администрации Южского  
муниципального района**



**Е.В. Бесшапошникова**

С приказом ознакомлены: « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

\_\_\_\_\_ /Алексеева О.Ю.

\_\_\_\_\_ /Вдовин Ю.А.

\_\_\_\_\_ /Балашова Ю.Н.

\_\_\_\_\_ /Ермолова М.В.

\_\_\_\_\_ /Бекетова Н.В.

\_\_\_\_\_ /Морозова Т.М.

\_\_\_\_\_ /Баранова Е.А.

\_\_\_\_\_ /Горбашова А.К.

\_\_\_\_\_ /Паничева Л.Б.

\_\_\_\_\_ /Рожкова Ю.С.

\_\_\_\_\_ /Самойлова О.И.

\_\_\_\_\_ /Кувшинова О.А.

\_\_\_\_\_ /Морозова О.В.

\_\_\_\_\_ /Потапова Г.А.

\_\_\_\_\_ /Бурнакина М.В.

\_\_\_\_\_ /Хохлова Е.А.

\_\_\_\_\_ /Кузьмикова И.Ю.

## ПОЛОЖЕНИЕ

об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных и дошкольных образовательных учреждениях, подведомственных Отделу образования администрации Южского муниципального района.

### 1. Общие положения

1.1. Целью организации контроля качества здорового горячего питания в общеобразовательном и дошкольном образовательном учреждении (далее - питание) является координация деятельности должностных лиц на всех уровнях для обеспечения качества питания обучающихся.

1.2. Основные задачи организации контроля качества питания:

- контроль исполнения нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства Российской Федерации при организации питания обучающихся;

- выявление нарушений в части организации и обеспечения качественного питания обучающихся и принятие мер по устранению и предупреждению нарушений при организации качественного питания в образовательном учреждении;

- оценка уровня удовлетворенности качеством питания;

- совершенствование механизмов организации и улучшения качества питания в образовательном учреждении.

1.3. Организация контроля качества питания обучающихся в образовательном учреждении осуществляется на следующих уровнях:

- контроль качества питания обучающихся на уровне образовательного учреждения (школы, детского сада);

- муниципальный контроль качества питания обучающихся;

- общественный контроль качества питания обучающихся.

1.4. Контроль качества питания в образовательном учреждении осуществляется в соответствии с СанПиН и методическими рекомендациями Роспотребнадзора в виде плановых текущих, или оперативных, в том числе текущих, проверок и предусматривает проведение в пределах компетенции наблюдений и обследований в школьной столовой, пищеблоке детского сада, анкетирования учащихся и родителей, проверки соблюдения работниками, участвующими в организации процесса питания, требований действующего законодательства в сфере питания детей, в том числе локальных актов образовательного учреждения.

1.5. Для организации контроля качества питания в образовательных учреждениях на школьном, садовом и муниципальном уровнях назначаются ответственные должностные лица.

1.6. К мероприятиям по контролю качества питания обучающихся в образовательных учреждениях рекомендуется привлекать классных руководителей, старших воспитателей, воспитателей дошкольных групп, уполномоченных по правам детей образовательного учреждения, представителей родительской общественности.

В целях объективной оценки качества питания целесообразно проводить по отдельному графику «час открытых дверей» в столовой образовательного учреждения («час свободного посещения») для родителей, в рамках которого предоставлять возможность родителям попробовать завтрак (обед, полдник), не уменьшая объемы порций обучающихся (например, из контрольного блюда).

1.7. Для организации обратной связи с родителями обучающихся необходимо организовать постоянную работу телефонной «горячей линии» по вопросам качества питания обучающихся на школьном, садовом и муниципальном уровне.

1.8. Сведения об организации питания обучающихся в образовательном учреждении, в том числе о составе бракеражной комиссии, общественной комиссии, ежедневного меню, графике работы школьной столовой, «часах свободного посещения», телефонах «горячих линий», ответственных должностных лицах, а также материалы по культуре питания необходимо размещать на информационных стендах и сайтах образовательных учреждений.

1.9. Результатом контроля качества питания в образовательном учреждении является анализ деятельности и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в образовательном учреждении.

1.10. Вопросы организации питания обучающихся в образовательном учреждении регламентируются локальными актами учреждения.

## 2. Организационные формы контроля качества питания.

2.1. На уровне образовательного учреждения контроль качества питания включает:

- ежедневную работу бракеражной комиссии;
- изучение документации: графики питания, бракеражные журналы, технологические карты, ежедневные меню и 10-дневные меню, согласованные с органами Роспотребнадзора;
- обследование пищеблока (кухни);
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания обучающихся;
- ежедневное взаимодействие руководителя образовательной организации с персоналом школьной столовой, пищеблока детского сада и организатором питания (при наличии);
- организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

2.2. Муниципальный контроль качества питания включает:

- изучение документации в части организации питания обучающихся в образовательных учреждениях;

- организацию ежедневных выборочных проверок школьных столовых в подведомственных общеобразовательных организациях; организация выборочных проверок пищеблоков детских садов по необходимости;
- участие в плановых и внеплановых проверках школьных столовых, пищеблоков детских садов, организованных органами Роспотребнадзора, органами исполнительной власти, родителями обучающихся, общественными организациями;
- контроль исполнения предписаний органов Роспотребнадзора в отношении работы школьных столовых и пищеблоков детских садов в подведомственных образовательных учреждениях;
- регулярное взаимодействие с персоналом школьных столовых, пищеблоков детских садов, организаторами питания (при наличии), учащимися и родителями;
- мониторинг охвата обучающихся горячим питанием;
- мониторинг наличия на сайтах образовательных учреждений необходимой информации по организации горячего питания;
- мониторинг оценки удовлетворенности обучающихся и родителей качеством питания;
- мониторинг системы мероприятий по формированию у учащихся культуры питания;
- мониторинг уровня подготовки и повышения квалификации кадров, участвующих в организации питания в образовательных учреждениях (заведующий производством, повар);
  - мониторинг результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательном учреждении;
  - организацию работы с заявителями по вопросам качества питания.

### 2.3. Общественный контроль качества питания включает:

- организацию проверок по контролю качества питания обучающихся в образовательных учреждениях, инициированных как самими образовательными учреждениями с участием родительской общественности, так и общественными организациями;
- участие во внеплановых проверках органов Роспотребнадзора, проверках, инициированных общественными организациями (общественных акциях) по контролю качества питания обучающихся в образовательных учреждениях;
- анкетирование учащихся и родителей по вопросам организации качества питания учащихся в общеобразовательных организациях (примеры анкет в приложении 1);
- формирование предложений по совершенствованию работы по предоставлению качественного горячего питания.

## 3. Содержание контроля качества питания

Содержание контроля качества питания обучающихся в образовательных учреждениях в соответствии с полномочиями, закрепленным федеральным законодательством, и определенным п.2.1, 2.2. настоящего положения включает:

- контроль режима и рациона питания в образовательном учреждении (приложение №2 к настоящему Положению);
- контроль выполнения нормативов по питанию, соответствия готовых блюд по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов (приложение №3 таблица 1, таблица 2 к настоящему Положению);
- контроль качества продовольственного сырья, сроков годности и условий хранения продуктов (приложение №4 к настоящему Положению);
- контроль технологии приготовления пищи (приложение №5 к настоящему Положению);
- контроль поточности технологических процессов (приложение №6 к настоящему Положению);
- контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки) утвержденному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствия объемов порций и суммарной массы блюд меню (приложение №7 к настоящему Положению);
- контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в образовательных организациях продуктов (приложение №8 к настоящему Положению);
- контроль условий хранения пищевых продуктов на пищеблоке (соответствие условий хранения, указанных на маркировке продукта) (приложение №9 к настоящему Положению);
- контроль суточных проб, вкусовых качеств предлагаемых блюд (приложение № 10 к настоящему Положению);
- контроль температуры блюд на линии раздачи и на столе у обучающихся (приложение №10 к настоящему Положению);
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока (кухни) образовательного учреждения (приложения №№ 11,12,13 к настоящему Положению);
- контроль правил обработки столовой и кухонной посуды, оценка состояния посуды (приложение №14 к настоящему Положению);
- контроль состояния здоровья, соблюдения правил личной гигиены персонала, гигиенических знаний и навыков персонала пищеблока образовательного учреждения (приложение №15 к настоящему Положению);
- контроль приема пищи обучающимися образовательного учреждения (приложение №16 к настоящему Положению);
- контроль выполнения муниципальных контрактов на поставку продуктов питания;
- контроль документации по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных

- медицинских осмотров работников пищеблока (кухни)  
образовательного учреждения;
- контроль соблюдения культуры обслуживания обучающихся.

#### **4. Результаты контроля качества питания**

По результатам планового контроля качества питания на уровне образовательного учреждения и муниципальном уровне издаются соответствующие приказы (приложение №17 к настоящему положению), утверждающие планы, сроки и ответственных лиц за устранение нарушений, указываются сроки проведения повторного контроля (при необходимости); решения о поощрении и взыскании работников по результатам контроля (при необходимости).

По результатам проведения ежедневных выборочных проверок школьных столовых, выборочных проверок пищеблоков детских садов в случае выявления существенных нарушений может быть составлен акт.







Приложение № 1 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в муниципальных общеобразовательных и  
дошкольных образовательных учреждениях,  
подведомственных Отделу образования  
администрации Южского муниципального района.

**Анкета для обучающихся  
«Школьное питание глазами детей»**

*Уважаемый школьник!*

*В рамках мониторинга «Качественное питание» проводится независимое анонимное анкетирование обучающихся общеобразовательных организаций по вопросам школьного питания.*

*Просим тебя принять участие в анонимном анкетировании. Спасибо!*

**1 В каком классе ты учишься?**

- 1- 4 класс                       5 - 7 класс                       8 - 11 класс

**2 Как часто ты питаешься в школе – завтракаешь?**

- ежедневно     2 - 3 раза в неделю     очень редко

**3 Как часто ты питаешься в школе – обедаешь?**

- ежедневно                       2 - 3 раза в неделю                       очень редко

- не обедаю в школьной столовой  
почему? (напиши) \_\_\_\_\_

**4 Если ты не питаешься в школьной столовой (не завтракаешь и не обедаешь), то где ты питаешься?**

- в буфете школьной столовой  
 в классе (беру с собой из дома)  
 по дороге в школу или домой  
 не ем все то время, пока нахожусь в школе  
 свой вариант ответа \_\_\_\_\_

**5 Завтракаешь ли ты дома перед выходом в школу?**

- да, всегда  
 да, иногда  
 не завтракаю дома  
 свой вариант ответа \_\_\_\_\_

**6 Ты берешь с собой в школу еду? Что именно?**

- да, беру всегда (напиши что) \_\_\_\_\_  
 да, иногда (напиши что) \_\_\_\_\_  
 ничего не беру

- свой вариант ответа \_\_\_\_\_
- 7 **Если ты не питаешься в школе, то почему?**
- мне не нравится еда в школе, потому что она невкусная
  - мне не нравится еда в школе, потому что она холодная
  - я не успеваю поесть, так как времени на перемене не хватает
  - свой вариант ответа  
(напиши, пожалуйста, причину) \_\_\_\_\_
- 8 **Ты покупаешь что-нибудь в школьном буфете? Если покупаешь, то как часто?**
- не покупаю
  - покупаю ежедневно
  - покупаю иногда, 2 - 3 раза в неделю
  - свой вариант ответа \_\_\_\_\_
- 9 **Что чаще всего покупаешь в школьном буфете?**
- булочки     пиццу     пирожки     шоколад     конфеты
  - печенье     чипсы     газированную воду
  - свой вариант ответа \_\_\_\_\_
  - ничего не покупаю в школьном буфете
- 10 **Что бы ты хотел(а) изменить в школьном питании?**
- чтобы пищу подавали горячей
  - чтобы давали фрукты
  - чтобы раздача пищи была в перчатках
  - чтобы порции были больше
  - чтобы меню было более разнообразным (какими блюдами дополнить?)  
напиши \_\_\_\_\_
  - чтобы изменили ... (напиши, пожалуйста, свои предложения) \_\_\_\_\_
  - ничего, все устраивает

Приложение № 2 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в муниципальных общеобразовательных и  
дошкольных образовательных учреждениях,  
подведомственных Отделу образования  
администрации Южского муниципального района.

Чек-лист: контроля режима и рациона питания в образовательном учреждении

Таблица 1 - ДОУ

№ п/п	Вопрос		основание	Выполнено «Да/Нет»
	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии		
1	Завтрак 8-30-9.00	20%	Таблица 4 приложения 10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
2	Второй завтрак 10.30-11.00	5%		
3	Обед 12.00-13.00	35%		
4	Полдник 15.30	15%		

Таблица 2 - школы

№ п/п	Вопрос		основание	Выполнено «Да/Нет»
	Количество обязательных приёмов пищи (время приёма пищи определяется правовым актом организации)	% к суточной калорийности		
1	Один прием пищи (завтрак или обед)	Завтрак 20-25	приложения 12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
2	не менее двух приёмов пищи	Обед 35		
3	дополнительно завтрак или обед (группы продлённого дня)	Полдник 10-15	Таблица 1 Пункт 2 Методические рекомендации МР 2.4.0179-20	

Приложение №3 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в муниципальных общеобразовательных и  
дошкольных образовательных учреждениях,  
подведомственных Отделу образования  
администрации Южского муниципального района.

Таблица 1.

Чек-лист: контроль выполнения нормативов по питанию

В ДОУ / дошкольной группе при ОУ \_\_\_\_\_ за \_\_\_\_\_ (день, период)

Продукты питания	ВЫПОЛНЕНИЕ натуральных норм питания,		
	по нормам в абсолютном значении (кг, литры, штуки)	по факту в абсолютном значении (кг, литры, штуки)	по факту в процентах
Молоко, молочная и кисломолочные			

продукты			
Творог (5%-9% м.д.ж.)			
Сметана			
Сыр			
Мясо 1-й категории			
Птица (куры, цыплята -бройлеры, индейка 1 категории)			
Субпродукты говяжьи (печень, язык, сердце)			
Рыба (филе).в т.ч. слабо или малосоленое			
Яйцо			
Картофель			
Овощи, зелень			
Фрукты свежие			
Сухофрукты			
Соки фруктовые и овощные			
Витаминизированные напитки			
Хлеб ржаной			
Хлеб пшеничный			
Крупы, бобовые			
Макаронные изделия			
Мука пшеничная			
Масло сливочное			
Масло растительное			
Кондитерские изделия			
Чай			
Какао-порошок			
Кофейный напиток			
Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков)			
Дрожжи хлебопекарные			
крахмал			
Соль пищевая поваренная йодированная			

Калорийность питания воспитанников ДОУ	Продолжительность пребывания детей в ДОУ -10 часов	
	ясли	Сад
Белки		
Жиры		
Углеводы		
Калорийность		

Отчет по выполнению натуральных продуктовых норм питания в \_\_\_\_\_ за \_\_\_\_\_ (день, период)  
 (наименование ОУ)

	Наименование ОУ																				
	завтрак							завтрак и обед							обед						
	норма	факт	%	норма	факт	%	средни	норма	факт	%	норма	факт	%	средни	норма	факт	%	норма	факт	%	средни
	*	*	%	*	*	%	й %	*	*	%	*	*	%	й %	*	*	%	*	*	%	й %
	7-10 л.			11-18 л.				7-10 л.			11-18 л.				7-10 л.			11-18 л.			
Хлеб ржаной																					
Хлеб пшеничный																					
Мука пшеничная																					
Крупы, бобовые																					
Макаронные изделия																					
Картофель																					
Овощи																					
Фрукты свежие																					
Фрукты сухие																					
Соки плодовоовощные, напитки витаминизир.																					
Мясо жилованное (мясо на кости)																					
Цыплята (куры 1 кат).																					
Рыба-филе																					
Колбасные изделия																					



Приложение № 4 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в муниципальных общеобразовательных и  
дошкольных образовательных учреждениях,  
подведомственных Отделу образования  
администрации Южского муниципального района.

Чек-лист: контроль качества продовольственного сырья

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичн ость	Выполнен о «да»/«нет»
1	На поступающее на пищеблок сырье ( в т.ч.воду в бутылках) есть:  – товаросопроводительная документация (товарная накладная и т.п.)	<u>Пункт 2.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия	
	– сведения об оценке соответствия (реквизиты деклараций и свидетельств, на продукцию животного происхождения – электронных ветеринарных сертификатов)			
2	На пищеблок не принимается:  – немаркированная пищевая продукция	<u>Пункт 2.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <u>пункт 1</u> перечня из приложения № 6 к <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>		
	– запрещенная для питания детей продукция	<u>Приложение № 6</u> к <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>		
	– пищевая продукция с истекшим сроком годности	<u>Пункт 1</u> перечня из приложения № 6 к <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>		
	– продукция с признаками недоброкачества	<u>Пункт 1</u> перечня из приложения № 6 к <u>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</u>		
3	Сырье и готовая продукция доставляются отдельным транспортом (исключение – продукция, доставленная на одном транспорте в герметичной упаковке при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки)	<u>Пункт 3.1</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		



Приложение №5 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в муниципальных общеобразовательных и  
дошкольных образовательных учреждениях,  
подведомственных Отделу образования  
администрации Южского муниципального района.

Чек-лист: контроль технологии приготовления пищи

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	<u>Пункт 2.8</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	<u>Пункт 2.7</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	<u>Подпункт 8.1.6</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни проведения витаминизации	
4	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	<u>Подпункт 8.1.6</u> пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
5	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	<u>Приложение № 6</u> к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта	
6	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются отдельные зоны и отдельное оборудование	<u>Пункт 2.20</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	<u>Пункт 3.3</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	
8	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	<u>Пункт 4.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	

Приложение №6 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в муниципальных общеобразовательных и  
дошкольных образовательных учреждениях,  
подведомственных Отделу образования  
администрации Южского муниципального района.

**Чек –лист: контроль поточности технологического процесса.**

№ п/п	Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
1	Отсутствие (наличие) общих, встречных, пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	Пункт 2.7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20  Пункт 7.2 Предотвращение перекрестного загрязнения	
2	соблюдение правил раздельной обработки сырой продукции, подлежащей тепловой обработке, продукции, прошедшей тепловую обработку, и продукции, используемой в питании без тепловой обработки.	ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании	

Приложение №7 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в муниципальных общеобразовательных и  
дошкольных образовательных учреждениях,  
подведомственных Отделу образования  
администрации Южского муниципального района.

**Чек-лист: контроль соответствия ежедневного меню (меню-раскладки)**

Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
Соответствие ежедневного меню утвержденному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд	Подпункты 8.1 -8.1.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
Объемы порций по приемам пищи (в граммах – не менее) - завтрак от 1 до 3 лет – 350; от 3 до 7 лет – 400 от 7 до 12 лет – 500; от 12 лет и старше – 550 - второй завтрак от 1 до 3 лет – 100; от 3 до 7 лет – 100 от 7 до 12 лет – 200; от 12 лет и старше – 200 - обед от 1 до 3 лет – 450; от 3 до 7 лет – 600 от 7 до 12 лет – 700; от 12 лет и старше – 800 полдник от 1 до 3 лет – 200; от 3 до 7 лет – 250 от 7 до 12 лет – 300; от 12 лет и старше – 350	Приложение №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 таблица 3	

Приложение №8 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в муниципальных общеобразовательных и  
дошкольных образовательных учреждениях,  
подведомственных Отделу образования  
администрации Южского муниципального района.

Чек-лист: контроль за отсутствием в меню запрещенных к реализации в  
образовательных организациях продуктов

Вопрос	Основание	Выполнено «да»/«нет»
Запрещенная для питания детей продукция не готовится (не используется)	<u>Приложение № 6</u> к <u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590-20</u>	

Приложение №9 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в муниципальных общеобразовательных и  
дошкольных образовательных учреждениях,  
подведомственных Отделу образования  
администрации Южского муниципального района

Чек-лист: контроль условий и сроков хранения продуктов

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	<u>Пункт 3.13</u> <u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590-20</u>	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	<u>Пункт 3.8</u> <u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590-20</u>		
3	Ответственные работники ежедневно:  – снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях	<u>Пункт 3.13</u> <u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	
4	– заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях			
5	Ответственные работники ежедневно: – снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники	<u>Пункт 3.8</u> <u>СанПиН</u> <u>2.3/2.4.3590-20</u>	Ежедневно	
6	– заносят показания в журнал учета температурного режима			

	холодильного оборудования			
7	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в отдельных холодильниках	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
8	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	<u>Пункт 2.3</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
9	Замена кипяченной воды в емкостях на местах раздачи производится не реже чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима)	<u>Подпункт 8.4.5</u> пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
10	Смена кипяченной воды фиксируется в графике			
11	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции	<u>Пункт 4.4</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	

Приложение №10 к Положению об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных и дошкольных образовательных учреждениях, подведомственных Отделу образования администрации Южского муниципального района

Чек-лист: контроль температуры готовых блюд, суточных проб

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Линия раздачи оснащена термометрами	<u>Пункт 5.1</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	<u>Пункт 5.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на	<u>Подпункт 3.5.1</u> пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни, в которые подают такие блюда	

	охлаждаемой витрине			
4	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции			
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздаче)	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4 пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
8	Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в другие дни	Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

Приложение №11 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в муниципальных общеобразовательных и  
дошкольных образовательных учреждениях,  
подведомственных Отделу образования  
администрации Южского муниципального района

Чек-лист: контроль уборки помещений и хранения уборочного инвентаря

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Помещения пищеблока убирают ежедневно	<u>Пункт 2.18</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	<u>Подпункт 2.11.7</u> пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	
3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	<u>Пункт 4.6</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно перед уборкой	
4	Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	<u>Подпункт 2.11.9</u> пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
5	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	<u>Подпункт 2.4.12</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Ежедневно в конце рабочего дня	
6	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря	<u>Пункт 2.19</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

Приложение № 12 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в муниципальных общеобразовательных и  
дошкольных образовательных учреждениях,  
подведомственных Отделу образования  
администрации Южского муниципального района.

Чек-лист: контроль состояния отделки помещений

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Отделка помещений позволяет проводить	<u>Пункт 2.16</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При закупке материалов	

	ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами			
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия			
3	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	<u>Подпункт 2.5.1</u> пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
4	В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки	<u>Подпункт 2.5.3</u> пункта 2.5 СП 2.4.3648-20		

Приложение №13 к Положению об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных и дошкольных образовательных учреждениях, подведомственных Отделу образования администрации Южского муниципального района.

### Чек-лист: контроль состояния инженерных систем

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	<u>Пункт 2.12</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	<u>Пункт 2.13</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	В помещениях пищеблока исправно работают системы: – холодного и горячего водоснабжения; – водоотведения; – теплоснабжения; – вентиляции и освещения	<u>Пункт 2.15</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

4	На осветительных приборах есть пылевлагодонепроницаемая защитная арматура	<u>Подпункт 2.8.6</u> пункта 2.8 СП 2.4.3648-20		
---	---	---	--	--

Приложение №14 к Положению об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных и дошкольных образовательных учреждениях, подведомственных Отделу образования администрации Южского муниципального района.

Чек-лист: контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены:	<u>Пункт 2.9</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20, <u>подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	При закупке	
	– технологическое оборудование и столы			
	– инвентарь			
	– посуда			
	– тара			
2	Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали	<u>Подпункт 2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	При закупке	
3	Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород			
4	Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические			
5	Стол в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.2021–31.12.2026)			
6	Маркировку имеют: – разделочный и иной инвентарь			<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20,



	– кухонная посуда	<u>подпункт</u> <u>2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
	– столы			
	– оборудование			
7	Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
8	Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются отдельные:	<u>Пункт 3.2</u> СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на изделие	
	– технологическое и холодильное оборудование			
	– производственные столы			
	– разделочный инвентарь			
	– многооборотные средства упаковки			
	– кухонная посуда			
9	Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц	<u>Подпункт</u> <u>2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
10	Деформации, дефектов и механических повреждений нет у:	<u>Подпункт</u> <u>2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
	– кухонной посуды			
	– столовой посуды			
	– инвентаря			
11	Столовые приборы из алюминия не используются	<u>Подпункт</u> <u>2.4.6.2</u> пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
12	Все оборудование и посуда (и производственный инвентарь) моется по мере загрязнения и при необходимости - дезинфицируется	Подпункт 5.2.2  ГОСТ 33688-2015		
13	Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей	пункта 3.10. СП 2.4.3648-20		

	ВЫМЫТЫ И ВЫСУШЕНЫ			
--	-------------------	--	--	--

Приложение №15 к Положению об организации контроля качества питания в муниципальных общеобразовательных и дошкольных образовательных учреждениях, подведомственных Отделу образования администрации Южского муниципального района.

### Чек-лист: контроль гигиены и здоровья работников пищеблока

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»	
1	Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Типовые нормы выдачи работникам СИЗ	Ежегодно по графику выдачи СИЗ		
2	Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока		
3	Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды				
4	Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет			Периодически в течение рабочей смены работников пищеблока	
5	Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета				
6	Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты		В дни, когда готовят такие блюда		
7	Медработник или иное назначенное лицо ежедневно: <ul style="list-style-type: none"> <li>осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний;</li> <li>заносит результаты осмотров в гигиенический журнал</li> </ul>	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока		
8	Список отмеченных в гигиеническом журнале работников соответствует числу работников смены				
9	Работники привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также при решении санврача – по эпидемиологическим показаниям	Пункт 2.21 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После того как истечет срок, который заведующий отдел на вакцинацию		

10	Все работники пищеблока проходят:	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	При трудоустройстве новых работников пищеблока	
	– предварительный медосмотр – при трудоустройстве;			
	– периодический медосмотр – ежегодно;			Ежегодно по графику
	– гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно			

Приложение №16 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в муниципальных общеобразовательных и  
дошкольных образовательных учреждениях,  
подведомственных Отделу образования  
администрации Южского муниципального района.

**Чек-лист: контроль приема пищи обучающихся в образовательном  
учреждении**

№ п/п	Вопрос	основание	«Да»/«Нет»
1	Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией	Пункты 2.1, 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
2	Привозное питание разогрето в соответствии с требованиями: -разогретые блюда должны быть реализованы при температуре не ниже 60°C.	Пункт 7.10 разогрев и раздача готовых блюд ГОСТ 33688-2015 Межгосударственный стандарт нормы и правила по гигиене полуфабрикатов и готовых блюд в общественном питании	
3	Масса порций детей по возрасту в граммах: - от 1 года до 3 лет – 130-150 - 3 – 7 лет – 150-200 - 7-11 лет – 150-200 - 12 лет и старше – 200-250	Приложение №9 таблица 1 СанПиН 2.3/2.4.3590- 20	
4	Привитие культурно- гигиенических навыков, в т.ч. культура обслуживания обучающихся	Программа производственного контроля ОУ	
5	Наличие пищевых отходов после приема пищи ( <i>объем и вид пищевых отходов, причины наличия отходов</i> )		

6	Проведение анкетирования - учащихся школ - родителей обучающихся		
7	Удовлетворенность качеством готовых блюд (по результатам анкетирования) - учащимися школ - родителями		

Приложение №17 к Положению  
об организации контроля качества питания  
в муниципальных общеобразовательных и  
дошкольных образовательных учреждениях,  
подведомственных Отделу образования  
администрации Южского муниципального района.

План корректирующих мероприятий  
по итогам контроля качества питания на пищеблоке *(наименование ОУ)*

Вид опасности	Финансирование	Срок устранения	Корректирующие мероприятия	Ответственный	Отметка о выполнении