

**Муниципальное бюджетное специальное (коррекционное)
образовательное учреждение для обучающихся, воспитанников с
ограниченными возможностями здоровья «Специальная (коррекционная)
общеобразовательная школа № 5 VIII вида»**

ПРИКАЗ

24.08.2015

№ 89

**Об организации и контроле качества
предоставления питания в
МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида**

Во исполнении приказа Министерства образования и науки Пермского края № СЭД-26-01- 04-1153 от 19.12.2013 г. «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся общеобразовательных организаций, организаций профессионального образования Пермского края», в целях контроля за качеством предоставления питания обучающимся МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида, в соответствии со ст. 14.6. СанПиН 2.4.5.2409-08 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Провести повторно ознакомительную и разъяснительную работу по нормативно-правовым актам с поваром-бригадиром Шарановой Алевтиной Ивановной, фельдшером Шульгиной Ольгой Владиславовной. Срок: до 01.09.2015г. Ответственная: Лундина А.С., директор.

2.Утвердить режим работы пищеблока МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида с 01.09.2015г. по 31.05.2016г.(Приложение 1).

3. Утвердить график питания обучающихся с 01.09.2015г. по 31.05.2016г. (Приложение 2).

4. Создать бракеражную комиссию МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида с 01.09.2015г. по 31.05.2016г. на 2015-2016 учебный год в составе:

- председатель комиссии – Шульгина Ольга Владиславовна, фельдшер МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида

- представитель администрации – Лундина Антонина Сергеевна, директор

- представитель МУП «Оскар» – Шаранова Алевтина Ивановна, повар-бригадир

- представитель родительской общественности – Шадрина Ольга Сергеевна, председатель Управляющего совета школы

- представитель педагогического коллектива – Кузнецова Татьяна Григорьевна, учитель, классный руководитель 0а,1а,2а,3а,4а,5а классов.

5. Создать общественную комиссию по осуществлению контроля за качеством предоставления питания обучающимся МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида в следующем составе:

- представители родительской общественности 7а,9а классов – Шадрина Ольга Сергеевна, Поваренкина Галина Ивановна, Пупышева Светлана Евгеньевна;
- представитель от педагогического коллектива – Коровина Светлана Николаевна
- учитель, классный руководитель 0,1 классов.

6. Утвердить План работы общественной комиссии по контролю за качеством питания обучающихся на 2015-2016 учебный год (Приложение 3).

7. Утвердить комплексную программу по организации питания в столовой МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида на 2015-2016 учебный год (Приложение 4).

8. Утвердить План работы бракеражной комиссии МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида по контролю за качеством питания обучающихся на 2015-2016 учебный год (Приложение 5).

Директор МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида
С приказом ознакомлен:



А.С.Лундина
О.В.Шульгина
А.И.Шаранова
Т.Г.Кузнецова
С.Н.Коровина
Е.В.Селезнева
О.С.Шадрина
Г.И.Поваренкина
С.Е.Пупышева
М.В.Данилова

Handwritten signatures in blue ink, including the name 'Шадрин' and others.

РЕЖИМ РАБОТЫ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального бюджетного специального (коррекционного) образовательного учреждения для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа № 5 VIII вида»

понедельник

вторник

среда с 07.00 до 16.00 часов

четверг

пятница

ГРАФИК ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида

понедельник – пятница

Завтрак

9.45 - 6а- 9а классы, кл.рук. Селезнева Е.В.

1а-5а классы, кл. рук. Кузнецова Т.Г.

0,1 классы, кл.рук. Коровина С.Н.

10.50 - 2,4 классы, Нырова Е.П.

3,5,6 классы, кл.рук. Кузнецова И.А.

8 класс, кл.рук. Прохорова О.А.

7,9 классы, кл.рук. Котомкина Л.И.

Обед

13.00 - 6а- 9а классы, кл.рук. Селезнева Е.В.

1а-5а классы, кл. рук. Кузнецова Т.Г.

0,1 классы, кл.рук. Коровина С.Н.

14.05 - 2,4 классы, Нырова Е.П.

3,5,6 классы, кл.рук. Кузнецова И.А.

8 класс, кл.рук. Прохорова О.А.

7,9 классы, кл.рук. Котомкина Л.И.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

к приказу директора
МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида
от 24.08.2015г. № 89

План работы общественной комиссии МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида по контролю за качеством питания обучающихся на 2015-2016 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Дата проведения	Участники проведения
1.	Контроль над санитарно-техническим состоянием обеденного зала и пищеблока. Организация питьевого режима обучающихся.	1 раз в 2 месяца	Директор, общественная комиссия, классные руководители, фельдшер
2.	Анализ охвата горячим питанием обучающихся, организации образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового и полноценного питания среди обучающихся и их родителей.	Октябрь Апрель 1 раз в 2 месяца	Директор, общественная комиссия, классные руководители, фельдшер
3.	Изучение мнения обучающихся 8-9 классов и отношения родителей к организации горячего питания в образовательном учреждении (собеседование, беседы – классные часы).	Ноябрь Апрель 1 раз в 2 месяца	Директор, общественная комиссия, классные руководители, обучающиеся, фельдшер
4.	Контроль за формирование рационального и сбалансированного питания обучающихся.	Ноябрь 1 раз в 2 месяца	Директор, общественная комиссия, классные руководители, фельдшер
5.	Контроль над соблюдением культуры обслуживания обучающихся.	Декабрь 1 раз в 2 месяца	Директор, общественная комиссия, классные руководители, фельдшер
6.	Контроль своевременности проведения лабораторных и инструментальных исследований, выполнения предписаний Роспотребнадзора	Февраль 1 раз в 2 месяца	Директор, общественная комиссия, фельдшер

7.	Контроль над соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерного меню по набору блюд	1 раз в 2 месяца	Директор, общественная комиссия, классные руководители, фельдшер
8.	Контроль по требованиям СанПиН по составу и выходу блюд	1 раз в 2 месяца	Директор, общественная комиссия, классные руководители, фельдшер
9.	Контроль над соответствием веса предлагаемых порций весу порций, указанных в меню	1 раз в 2 месяца	Директор, общественная комиссия, классные руководители, фельдшер

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к приказу директора
МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида
от 24.08.2015г. № 89

**Комплексная программа
по организации питания в столовой МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида
на 2015-2016 учебный год**

Цель:

1. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

1. Обеспечение бесплатным питанием всех учащихся МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида.
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся.
3. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида.
4. Повышение культуры питания;
5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
6. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся об укреплении здоровья, о правилах питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организационное совещание — организация школьного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	Сентябрь	Заместители директора, директор МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида
2. Заключение договора на организацию питания в столовой МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида	Сентябрь (с 01.09.15 по 31.12.15) Январь Март	Директор МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Январь	Директор МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида
4. Заседание Управляющего совета школы с приглашением классных руководителей по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний. - Стоимость питания на 2016г.	Декабрь	Председатель Управляющего совета школы
5. Осуществление ежедневного контроля за работой	В течение	Администрация, фельдшер

столовой администрацией МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида, проведение целевых тематических проверок.	года	МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида, Бракеражная комиссия
--	------	--

2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 0-4, 5-9 классов: - «Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	В течение года	Фельдшер МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	В течение года	Администрация, Управляющий совет

3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация
2. Приобретение столовой посуды	В течение года	Поставщик питания

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - «Хлеб — всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика	Октябрь Ноябрь Декабрь Январь	фельдшер МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида
2. Игра для учащихся начальной школы «Осенины»	Сентябрь	Классные руководители
3. Беседы с учащимися 8-9 кл. «Береги своё здоровье»	Декабрь	Кл. рук., фельдшер МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида
4. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Май	Управляющий совет
5. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Февраль	Управляющий совет

5. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение родительских собраний по темам: - Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. - Итоги медицинских осмотров учащихся	Сентябрь Ноябрь Май	Фельдшер МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида, Кл. руководители
2. Встреча фельдшера с родителями - «Личная гигиена ребенка»	Апрель	фельдшер МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида, классные руководители
3. Анкетирование родителей «Ваши предложения на уч. год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

6. Организация деятельности Управляющего совета школы по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

Управляющий совет школы имеет одно из приоритетных направлений в деятельности – это контроль за организацией и качеством питания обучающихся. В своей деятельности Управляющий совет руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида.

Работа Управляющего совета (в данном направлении) осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации МБ СКОШ № 5 VIII вида

Одно из основных направлений деятельности Управляющего совета

- Оказывает содействие администрации МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида в организации питания обучающихся.
- Осуществляет контроль:

1. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
3. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
4. За качеством готовой продукции;
5. За санитарным состоянием пищеблока;
6. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
7. За организацией приема пищи обучающихся;
8. За соблюдением графика работы столовой.

- Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
- Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида.
- Вносит администрации МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
- Оказывает содействие администрации МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида к организации и контролю за питанием обучающихся.

7. План работы Управляющего совета по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида.

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка 10-дневного меню.	Сентябрь	Школьный фельдшер
2. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Школьный фельдшер
3. Использование финансовых средств на питание учащихся.	Октябрь, январь	Директор МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида Главный бухгалтер
4. Организация просветительской работы.	Октябрь, апрель	Школьный фельдшер
5. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Январь	Кл.руководители,
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно 1 раз в месяц	Повар-бригадир школьный фельдшер Управляющий совет
8. Проверка табелей питания.	Ежемесячно	Гл. бухгалтер

8. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2015- 2016 учебный год.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;

- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. дир. по АХЧ, повар-бригадир	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии ОК	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Фельдшер	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Фельдшер	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Повар-бригадир	Журнал бракеража пищевых продуктов и прод-го сырья
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Повар-бригадир Фельдшер	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Фельдшер	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Фельдшер	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса	Раздача	1 раз в месяц	Председатель	Акт проверки

	отпускаемой готовой продукции утвержденному меню			комиссии ОК	
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10 дневному меню	Ежедневное меню, 10 дневное меню	1 раз в месяц	Председатель комиссии ОК Фельдшер	Протокол заседания комиссии
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Председатель комиссии ОК Фельдшер Повар-бригадир	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Умывальные зоны	Ежедневно	Дежурный учитель	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Фельдшер Повар-бригадир	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех (моечное отделение)	1 раз в неделю	Фельдшер	Акт проверки
15	Соответствие заземляющих устройств нормам ПУЭ, ПТЭЭП	Кухня	1 раз в год	Организация (лаборатория), имеющая лицензии на эти виды работ	Протоколы измерения сопротивления заземляющих устройств
16.	Обеспечение безопасности эксплуатации технологического оборудования	Кухня ПТЭЭП	Не реже 2 раз в год	ИП Беляев А.Н. (ответственный за электрохозяйство Е.В.Шанцев)	График ППР (Приложение к договору по техническому обслуживанию электроустановок)
17.	Обеспечение готовности к работе технологического оборудования к новому учебному году	Кухня СНиП	1 раз в год	МБУ «РАЭС»	Акт готовности к работе технологического оборудования

18.	Проверка эффективной работы вытяжных вентиляций	Кухня Моечное отделение СанПиН 2.4.2.1178-02 п.2.5.2.	1 раз в год	Организация, имеющая лицензию на этот вид работ	Акт проверки эффективности вентиляционных систем
19	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Фельдшер	Графики, диаграммы
20	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в месяц	Председатель комиссии ОК Фельдшер Повар-бригадир	Акты проверки
21	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Фельдшер Повар-бригадир	Акт проверки
22	Лабораторные исследования и санитарно-бактериологические исследования	«Центр гигиены и эпидемиологии»	1 раз в квартал	Поставщик питания Фельдшер Повар-бригадир	Акт проверки

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

к приказу директора
МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида
от 24.08.2015г. № 89

План работы бракеражной комиссии МБ С(К)ОШ № 5 VIII вида по контролю за качеством питания обучающихся на 2015-2016 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Дата проведения, периодичность	Отметка о выполнении
1.	Контроль по оценке качества готовых блюд и соблюдения технологии приготовления.	Ежедневно	
2.	Выборочная проверка качества всех поступающих продуктов, сырья, полуфабрикатов	Не реже 1 раза в неделю	
3.	Выборочная проверка закладки продуктов для приготовления блюд.	1 раз в квартал	
4.	Проверка на соответствие фактического веса готовых блюд (на 1 учащегося) нормам выхода готовой продукции по меню	1 раз в квартал	
5.	Оценка продукции на ее соответствие установленным нормам и требованиям или о ее несоответствии установленным требованиям	1 раз в 2 месяца	