муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Новосибирска «Средняя общеобразовательная школа № 51»

Приказ

18.07.2023 № ах

О внутреннем контроле

за качеством питания

На основании письма департамента образования Новосибирской области от 29.10.2020 № 14/14/12398 « Об участие в пилотном проекте Новосибирской области как пилотной территории »

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить комиссию по внутреннему контролю за качеством питания в составе:
2. Малай Елена Валентиновна – ответственный по питанию
3. Носова Альбина Романовна – социальный педагог
4. Батюкова Каролина Владимировна – фельдшер (по согласованию)
5. Ответственному по питанию Малай Е.В. проводить внутренний контроль за качеством питания 1 раз в месяц
6. Утвердить план проведения внутреннего контроля за качеством питания (Приложение 1)
7. Утвердить критерии оценки качества питания (Приложение 2)
8. Ответственному по питанию Малай Е.В. по итогам внутреннего контроля за качеством питания предоставлять аналитическую справку руководителю школы
9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор О.Э. Гудовская

С приказом ознакомлены Е.В.Малай

 А.Р. Носова

 К.В. Батюкова

Приложение №1

План проведения внутреннего контроля на 2023-2024 учебный год

|  |  |
| --- | --- |
| Месяц | Число |
| Сентябрь | 22 |
| Октябрь | 20 |
| Ноябрь | 24 |
| Декабрь | 22 |
| Январь | 26 |
| Февраль | 22 |
| Март | 22 |
| Апрель | 26 |
| Май | 17 |

Приложение №2

Критерии оценки внутреннего контроль за качеством питания

1.Соответствует ли фактическое меню, объемы порций двухнедельному меню, утвержденному руководителем образовательной организации?

2.Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья (сахарный диабет, целиакия, пищевая аллергия)

3.Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, ОВЗ, фенилкетонурией, целиакией, муковисцидозом питаются в столовой?

4.Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?

5.Все ли дети моют руки перед едой?

6.Все ли дети едят сидя?

7.Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени для приема пищи)?

8.Есть ли замечания по чистоте посуды?

9.Есть ли замечания по чистоте столов?

10.Есть ли замечания к сервировке столов?

11.Теплые ли блюда выдаются детям?

12.Участвуют ли дети в накрывании на столы?

13.Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?

14.Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (возможность самостоятельного приобретения блюд через линию раздачи или буфет)?

15.Число детей, питающихся на данной перемене

16.Масса всех блюд на одного ребенка по меню(в граммах)

17.Общая масса несъеденной пищи (взвешивается несъеденная пища в КГ)

18. Наличие меню для всех возрастных групп и режимов работы школы.

19. Наличие цикличного меню (типовое меню на 10-14 дней) на информационных стендах.

20. Наличие ежедневного (фактическое) меню на информационных стендах.

21. Отсутствие в меню повторов блюд в смежные дни.

22. Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов.

23. Количество приемов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы.

24. Наличие приказа о создании бракеражной комиссии.

25. Ведение бракеражного журнала.

26. Установление фактов недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам бракеражной комиссии.

27. Наличие графика уборки производственных цехов и мойки.

28. Отсутствие насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности.