

ПРИКАЗ

11.01.2023

№ 07-П

с. Подгорное

**О проведении плановых проверок
соблюдения требований санитарно-эпидемиологических
правил и норм при организации горячего питания
в муниципальных образовательных учреждениях
Чаинского района**

В соответствии с распоряжением Администрации Чаинского района от 01.08.2022 № 159-р, от 09.01.2023 № 2-р «О внесении изменений в распоряжение Администрации Чаинского района от 17.03.2021 № 54-р «О создании муниципальной рабочей группы по контролю за качеством горячего питания в муниципальных образовательных учреждениях Чаинского района», протоколом № 1 заседания муниципальной рабочей группы по контролю за качеством горячего питания в муниципальных образовательных учреждениях Чаинского района от 15.08.2022 года, приказом Управления образования Администрации Чаинского района от 15.08.2022 № 192-П «Об утверждении плана работы (мероприятий) Управления образования Администрации Чаинского района по организации горячего питания обучающихся в образовательных учреждениях Чаинского района на 2022-2023 учебный год», в целях соблюдения требований санитарного законодательства при организации горячего питания в муниципальных образовательных учреждениях Чаинского района,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести плановые проверки соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм при организации горячего питания в муниципальных образовательных учреждениях Чаинского района в срок с 23 января 2023 года по 03 февраля 2023 года.
2. Утвердить чек-лист «Организация горячего питания в образовательных учреждениях Чаинского района» согласно приложению к настоящему приказу.
3. Составить и утвердить по итогам проведения плановых проверок аналитическую справку в срок до 10.02.2023 года.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Начальник Управления образования



С.Г. Степанова

**Чек-лист
Организация горячего питания в образовательных учреждениях Чаинского района**

Наименование образовательного учреждения _____
 Режим обучения: односменный _____, двухсменный _____
 Количество обучающихся _____, общее количество работников в образовательном учреждении _____,
 количество работников школьной столовой или пищеблока образовательного учреждения дошкольного образования _____
 Руководитель образовательного учреждения _____
 Дата проведения плановой проверки соблюдения требований санитарно-эпидемиологических правил и норм при организации горячего питания
 _____ (основание: распоряжение Администрации Чаинского района от 17.03.2021 № 54-р «О создании муниципальной рабочей группы
 по контролю за качеством горячего питания в муниципальных образовательных учреждениях Чаинского района»)

№ п/п	Зона контроля	Предмет плановой проверки	Отметка о наличии/состоянии	Примечание
1.	Оценка условий для организации горячего питания и вопросы, характеризующие организацию горячего питания	1.1. Общее санитарное состояние столовой (пищеблока образовательного учреждения дошкольного образования)		
		1.2. Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (умывальные раковины, мыло или иное моющее средство, одноразовые полотенца и (или) электрополотенца)		
		1.3. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены работниками (умывальные раковины, мыло или иное моющее средство, одноразовые полотенца и (или) электрополотенца, туалеты)		
		1.4. Соблюдение правил личной гигиены работниками школьной столовой или пищеблока образовательного учреждения дошкольного образования. Внешний вид работников школьной столовой или пищеблока образовательного учреждения дошкольного образования		
		1.5. Наличие специально отведённых мест для хранения одежды и обуви для работников (личные вещи должны храниться отдельно от рабочей одежды и обуви)		
		1.6. Своевременность и полнота внесения информации в гигиенический журнал (приказ о назначении ответственных за ежедневный осмотр работников и занесение результатов осмотра в гигиенический журнал). Список работников, отмеченных в гигиеническом журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену		

		1.7. Своевременность и полнота прохождения работниками пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения; наличие на рабочем месте медицинских книжек		
		1.8. Наличие специально отведённого места для хранения уборочного инвентаря		
		1.9. Организация производственного контроля в соответствии с порядком и периодичностью (приказ <u>об утверждении</u> программы производственного контроля <u>и ответственных за выполнение</u> разделов производственного контроля). Соблюдение по объёму и периодичности проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 6 к МР 2.3.6.0233-21)		
2.	Оценка меню и приготовляемых блюд	2.1. Наличие утверждённого меню основного (организованного) питания		
		2.2. Наличие сборников рецептов и технологических карт к меню (наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в сборниках рецептов и технологических картах)		
		2.3. Соответствие фактического ежедневного меню к утверждённому		
		2.4. Отсутствие в меню запрещённой пищевой продукции (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4..3590-20)		
		2.5. Соответствие требованиям температуры горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приёма пищи (должны использоваться термометры)		
		2.6. Наличие результатов контрольного взвешивания порционных блюд («Журнал бракеража готовой пищевой продукции». Своевременность и полнота заполнения данного журнала и графы «Результаты взвешивания порционных блюд»)		
		2.7. Контроль ведения «Журнала бракеража готовой пищевой продукции» (приказ о составе бракеражной комиссии, об ответственном за ведение данного журнала). Своевременность и полнота заполнения «Журнала бракеража готовой пищевой продукции»		
3.	Оценка качества пищевого сырья, поступающего на	3.1. Соответствие поступающего продовольственного (пищевого) сырья, к заявленному в товаросопроводительной документации		
		3.2. Контроль маркировки, товаросопроводительных документов (указание на маркировке наименование продовольственного (пищевого) сырья, даты выпуска, условие хранения, срок хранения и т.п.)		

	пищеблок и условия хранения	3.3. Соблюдение условий хранения и сроков реализации пищевой продукции		
		3.4. Соблюдение условий хранения овощей (обеспечивается в темноте (без доступа естественного и искусственного освещения) или помещённые в светонепроницаемую упаковку)		
		3.5. Соблюдение требований к относительной влажности и температуре воздуха в складских помещениях (должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха). Ежедневная регистрация показателей температурного режима и влажности хранения пищевой продукции в «Журнале учёта температуры и влажности в складских помещениях»		
		3.6. Соблюдение требований к освещению производственных помещений и складов (применение светильников во влагопылезащитном исполнении)		
4.	Приготовление блюд	4.1. Соблюдение режима мытья и дезинфекции производственных помещений пищеблока (ежедневная и генеральная уборка (не реже одного раза в месяц) с использованием моющих и дезинфицирующих средств)		
		4.2. Соблюдение режима обработки ванны (мытьё ручным способом) кухонной в двухсекционных ваннах и столовой посуды в трёхсекционных мойках, а для стеклянной посуды и столовых приборов – двухсекционные		
		4.3. Наличие инструкций о правилах мытья посуды и инвентаря (инструкции вывешиваются в местах ручной мойки)		
		4.4. Наличие суточных проб (приказ о назначении ответственного за отбор и правильность хранения суточных проб (приложение 4 к МР 2.3.6.0233-21))		
		4.5. Соблюдение сроков реализации приготовленных блюд		
		4.6. Соблюдение условий обработки яиц (инструкция по обработке яиц размещается на рабочем месте) и хранение		
		4.7. Соблюдение условий обработки овощей и хранение обработанных овощей		