



Приложение №  
к приказу № от 02.09.2024

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СШ № 47  
А.Е.Бравин

**Регламент работы комиссии по контролю за организацией питания детей  
в МБОУ СШ № 47**

№ п/п	Объект контроля	Контрольные мероприятия	Периодичность проверок	Ответственный
1.	Наличие необходимых моющих и дезинфицирующих средств и эффективность дезинфицирующих мероприятий	1. Проверка наличия моющих и дезинфицирующих средств, их сертификатов соответствия, гигиенических заключений. 2. Проверка эффективности дезинфицирующих мероприятий	Ежедневно  Ежедневно	Непрухина Л.А. Абрамова Е.А.
2.	Наличие условий для соблюдения санитарно-противоэпидемиологического режима, правил личной гигиены персонала и обучающихся, санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи	1. Проверка санитарного состояния пищеблока, обеденного зала, линии раздачи. 2. Проверка функционирования раковин, сушилок, наличия средств личной гигиены для обучающихся и персонала пищеблока.	Ежедневно  Ежедневно	Абрамова Е.А.  Непрухина Л.А.
3.	Соблюдение сроков и условий реализации продуктов питания	1. Проверка сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов питания, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции 2. Проверка наличия промаркированных суточных проб	Ежедневно  Ежедневно	Абрамова Е.А. Непрухина Л.А. Пронина Т.А.  Абрамова Е.А.
4.	Своевременность и полнота оформления необходимой документации	Ведение журналов - Журнала бракеража готовой продукции - Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья - Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд - Журнала здоровья	Ежедневно  Ежедневно  Ежедневно  Ежедневно	Непрухина Л.А. Абрамова Е.А. Пронина Т.А. Непрухина Л.А. Абрамова Е.А.  Абрамова Е.А.  Абрамова Е.А.

		<p>- Журнала учета температурного режима холодильного оборудования</p> <p>- Книги жалоб и предложений</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Непрухина Л.А.</p> <p>Пронина Т.А.</p>
5.	Режим и организация приёма пищи	Проверка готовности обеденного зала к приему пищи, наличие накрытых столов, сервировки, времени, отводимого на прием пищи.	Ежедневно	Непрухина Л.А. Пронина Т.А.
6.	Соблюдение технологии приготовления готовых блюд	<p>1. Проверка наличия оформления технологических карт на блюда и кулинарные изделия с обязательной ссылкой на сборник рецептов</p> <p>2. Проверка соответствия питания обучающихся принципам щадящего питания, предусматривающим использование следующих способов приготовления блюд: варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключение использования продуктов с раздражающими свойствами.</p> <p>3. Проверка работы оборудования пищеблока</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Непрухина Л.А.</p> <p>Непрухина Л.А., Абрамова Е.А.</p> <p>Непрухина Л.А.</p>
7.	Качество готовой кулинарной продукции	<p>1. Контроль качества готовой кулинарной продукции и блюд</p> <p>2. Контроль за ассортиментом пищевых продуктов, буфетной продукции на наличие запрещенных для детского питания продуктов.</p> <p>3. Контроль за подачей готовой продукции, контроль температуры подаваемого блюда и его массы</p>	Ежедневно	Бракеражная комиссия