



муниципальное казенное общеобразовательное
учреждение Ханты-Мансийского района
«Средняя общеобразовательная школа
имени А.С.Макшанцева п. Кедровый»

179-О
22.09.2020

ПРИКАЗ

**О комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся в МКОУ ХМР «СОШ им.А.С.Макшанцева п.Кедровый»**

В соответствии с Федеральным законом № 273 от 29.12.2012 "Об образовании в Российской Федерации", методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях", утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020, в целях обеспечения контроля качества питания обучающихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся:

Председатель комиссии:

Змановская Г.С. – заместитель директора по АХЧ

Члены комиссии:

Т.Н. Чернышева – заместитель директора по УР

Т.С. Борисова – медицинская сестра

Зорина Н.П. – социальный педагог

Члены Управляющего совета школы, родительского комитета, Совета отцов (по согласованию)

Представители общественности (по согласованию)

2. Утвердить положение о комиссии по контролю за питанием согласно приложению 1.

3. Утвердить методические рекомендации по осуществлению контроля за организацией питания согласно приложению 2.

4. Утвердить план работы комиссии по питанию согласно приложению 3.

5. Считать утратившим силу приказ от 31.08.2017 № 198-О «Об утверждении состава комиссии по контролю организацией и качеством питания» и приказ № 247 – О от 11.10.2017 «О внесении изменений в приказ от 31.08.2017 № 198-О «Об утверждении состава комиссии по контролю за питанием обучающихся на 2017-2018 учебный год».

6. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор

И.А.Ведерникова

Ознакомлены:

Змановская Г.С.

Борисова Т.Н.

Чернышева Т.Н.

Зорина Н.П.

I. ОБЩИЕ ВОПРОСЫ

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся создается в школе для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2. Комиссия осуществляет функцию родительского контроля и общественной экспертизы питания учащихся.

1.3. Состав комиссии утверждается приказом директора школы.

1.4. В состав комиссии могут входить представители администрации школы, педагогического коллектива, медицинских работников, Управляющего совета школы, родительского комитета, Совета отцов, представители общественности.

1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ и ХМАО-Югры, приказами и распоряжениями органов управления образования, СанПиН, Уставом и локальными актами школы.

II. ЗАДАЧИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

2.1 Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся;
- обеспечение максимально разнообразного питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологическими веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- контроль за работой школьной столовой;
- проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

III. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

3.1. Комиссия:

- оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся в соответствии с 2-х недельным рационом питания и циклическим меню для детей и подростков в возрасте от 7 до 10 и от 11 лет и старше;
- оказывает содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания;
- изучает мнение обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

3.2. Комиссия осуществляет контроль:

- за организацией школьного питания и санитарно-эпидемиологических требований к организации питания;
- за состоянием технологического и холодильного оборудования;
- за выполнением графика поставок продукции;
- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- соответствием рационов питания согласно меню;

- соблюдением графика работы школьной столовой, а также графика дежурства учителей по обеденному залу;
- выполнением санитарных норм и правил личной гигиены персоналом пищеблока;
- качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм раздачи готовой продукции, температурного режима.
- качества готовой продукции;
- организацией питьевого режима.
- за ведением документации (журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, журнал здоровья, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, ведомость контроля за рационом питания, санитарный журнал, примерное двухнедельное меню, ежедневное меню, технологические карты, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, медицинские книжки работников пищеблока, журнал учета аварийных ситуаций (на системах энерго-снабжения, водоснабжения, канализации);
- рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся школы;
- за выполнением требований согласно СанПиНа к оборудованию, инвентарю, посуде и таре;
- качеством работы школьной столовой и нормативно-правовым обеспечением организации питания учащихся МКОУ ХМР «СОШ им.А.С.Макшанцева п. Кедровый»;
- за обеспечением столовой моющими, дезинфицирующими средствами, предметами личной гигиены, спец.одеждой;
- сроками и условиями хранения продуктов питания;
- за организацией приема пищи обучающихся.

IV. ПРАВА И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА Организацией питания обучающихся.

4.1. Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- получать от повара, медицинского работника школы информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно – гигиенических норм;
- заслушивать на своих заседаниях заведующую производством, медицинского работника школы, по выполнению ими обязанностей по обеспечению качественного питания обучающихся;
- проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
 - целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку;
- организовывать и проводить анкетирование обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству отпускаемой продукции согласно приложению 1 Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 и предоставлять полученную информацию директору школы;
- оказывать содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания.

V. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

5.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, утвержденным директором школы.

5.2. Осуществление контроля организации и качества питания обучающихся проводится планово и внепланово:

- плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц;

- внеплановые проверки организации питания осуществляются для установления фактов и сведений о нарушениях, указанных в обращениях, жалобах родителей (законных представителей) обучающихся или урегулирования конфликтных ситуаций;

- имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к предмету изучения;

5.3. Результаты проверок оформляются справками, в которых указываются объекты контроля, выявленные нарушения, могут даваться рекомендации. В случае выявления недостатков, результаты проверок рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц, а также рассматриваются на заседаниях Управляющего совета школы и совещаниях при директоре.

5.4. Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к сведению и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы.

5.5. По результатам проверки, на основании справки директор принимает решение о принятии мер дисциплинарных взысканий с должностных лиц, нарушивших те или иные нормы.

5.6. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы, педагогов и родителей на общешкольных собраниях, педсоветах, заседаниях Управляющего совета.

6. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ЗАСЕДАНИЙ КОМИССИИ

6.1. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости: по решению директора школы, по инициативе членов комиссии.

6.3. Заседания комиссии являются правомочными, если в них принимают участие не менее 5 человек, из них не менее 2 человек – представители родительской общественности.

6.4. Решения комиссии принимаются простым большинством голосов от числа присутствующих на заседании членов комиссии.

6.5. При равном количестве голосов решающим является голос председателя комиссии.

6.6. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются всеми членами комиссии.

6.7. В протоколе заседания комиссии указываются следующие сведения:

место и время проведения заседания;

члены комиссии, присутствующие на заседании;

повестка дня заседания комиссии;

вопросы, поставленные на голосование;

итоги голосования по поставленным вопросам;

принимаемые в ходе заседания комиссии решения.

7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся является локальным нормативным актом и утверждается приказом директора.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЕСТВОМ ПИТАНИЯ

1. Контроль за качеством поступающего продовольственного сырья (входной контроль):

- наличие документации на поставку пищевых продуктов (товарно-транспортные накладные, гигиенические заключения, сертификаты соответствия, ветеринарные свидетельства и др.);

- наличие документации при приеме пищевых продуктов (бракеражный журнал сырой продукции).

2. Контроль за хранением продукции:

- соблюдение сроков годности и условий хранения продуктов, установленных производителем;

- соблюдение требований «товарного соседства»;

- исправность холодильного оборудования и морозильных камер и правильность установки температуры (журнал температурного режима);

3. Контроль за качеством готовой продукции:

- соответствие веса порции норме выхода по меню (контрольный завес порции);

- отбор и хранение суточной пробы в холодильнике для готовой продукции или в отдельном холодильнике при $t +4 +6$ градусов;

- соблюдение сроков и условий хранения готовой кулинарной продукции;

4. Контроль за достаточным количеством и за соблюдением гигиеническим требований к состоянию столовой, кухонной посуды, столовых приборов и их хранения:

- наличие не менее 2-ух комплектов на одно посадочное место;

- при организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалов;

- допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается;

- для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

- для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах;

- не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентаря с трещинами и механическими повреждениями;

- чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

5. Контроль за выполнением санитарно-производственных мероприятий:

- контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала;

- контроль за ведением журнала «здоровья» осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет наличия кишечных заболеваний;

- контроль наличия и своевременность прохождения необходимых медицинских обследований, прививок;

- контроль за санитарно-техническим состоянием умывальников и электрополотенец (или наличие бумажных полотенец и мыла);

- в гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах);

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками, работать в чистой одежде;

- контроль за наличием личных медицинских книжек на каждого работника.

6. Контроль за состоянием производственных, подсобных и складских помещений и технологического оборудования:

- санитарное состояние и содержание производственных, складских и иных помещений столовой, своевременное проведение уборки;

- контроль за технической исправностью оборудования;

- ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования.

7. Контроль за выполнением требований согласно СанПиНа к оборудованию:

- оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке;

- обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств;

- требования к санитарному состоянию и содержанию помещений:

- производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается;

- уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах;

- моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов;

- для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению;

- моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов;

- для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости;

- один раз в месяц должна проводиться генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией;

- для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь;

- инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку;

- весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде;

- для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

8. Требования к организации питания:

- наличие примерного меню на период двух недель (14 дней), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд;

- примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (с 7 до 11, и 11 лет и старше);

- интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов;

- в примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся;

- примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептов. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов;

- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями санитарных правил. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность;

- в примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня;

- фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами;

- ежедневно в обеденном зале вывешивают, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;

- прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

9. Требования к качеству сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации:

- документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции;

- не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

10. Требования к организации питьевого режима:

- при организации питьевого режима с использованием бутилированной воды, образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения;

- при использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели;

- бутилированная вода, поставляемая в образовательные учреждения должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

11. Требования к обслуживанию:

- отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, в соответствии с режимом учебных занятий. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы;

- организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов;

- предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя;

- не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И
КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Месяц	Объекты контроля	Отчетная документация
Сентябрь	<ol style="list-style-type: none"> 1. Наличие меню и соответствие примерному меню 2. Качество готовой продукции. Соответствие выхода 3. Наличие столовой, кухонной посуды и инвентаря. 4. Организация питьевого режима. 5. Проверка наличия распорядительных документов, плана на учебный год. 6. Наличие мед.книжек на работников пищеблока, прохождения сан.гигиенического обучения 7. Санитарное состояние систем водоснабжения и канализации. 8. Проверка проведения метрологической поверки весов 9. Проверка проведения дератизационных работ 	Справка
Октябрь	<ol style="list-style-type: none"> 1. Наличие меню и соответствие примерному меню 2. Качество готовой продукции. Соответствие выхода 3. Качество привозимой сырой продукции. Ведение журнала бракеража продукции. 4. Наличие сопроводительных документов 5. Санитарное состояние холодильного оборудования, температурный режим в холодильных шкафах. 6. Соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока. Ведение журнала здоровья. 7. Условия хранения чистой кухонной, столовой посуды и кухонного инвентаря 8. Санитарное состояние обеденного зала. Правила уборки. 	Справка
Ноябрь	<ol style="list-style-type: none"> 1. Наличие меню и соответствие примерному меню 2. Качество готовой продукции. Соответствие выхода. 3. Санитарное состояние цехов. 4. Наличие средств личной гигиены, санитарной одежды, СИЗ. 5. Ведение документации на предмет наличия простудных заболеваний и гнойничковых заболеваний. 6. Наличие технологических карт на производство всех видов продукции. 7. Условия и сроки хранения продуктов. 8. Соблюдение правил обработки столовой и кухонной посуды 	Справка
Декабрь	<ol style="list-style-type: none"> 1. Наличие меню и соответствие примерному меню. 2. Качество готовой продукции. Соответствие выхода. 3. Ведение бракеражного журнала. 4. Наличие и состояние уборочного инвентаря. 5. Соответствие воздушно-теплого режима. 6. Соблюдение требований к посуде, кухонному инвентарю. 7. Организация приема пищи в столовой 	Справка
Январь	<ol style="list-style-type: none"> 1. Наличие меню и соответствие примерному меню 2. Качество готовой продукции. Соответствие выхода блюд. 3. Санитарное состояние производственных помещений. 	Справка

	<ul style="list-style-type: none"> 4. Наличие суточной пробы. 5. Наличие моющих, дезинфицирующих средств, инструкций по их применению. 6. Наличие уборочного инвентаря. 7. Организация питьевого режима 8. Соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока. Ведение журнала здоровья. 	
Февраль	<ul style="list-style-type: none"> 1. . Наличие меню и соответствие примерному меню 2. Качество готовой продукции. Соответствие выхода блюд. 3. Условия хранения уборочного инвентаря. 4. Условия хранения чистой кухонной, столовой посуды и кухонного инвентаря 5. Обслуживание при организации питания 6. Качество привозимой сырой продукции. Ведение журнала бракеража продукции. 7. Санитарное состояние моечных цехов, складских помещений 	Справка
Март	<ul style="list-style-type: none"> 1. . Наличие меню и соответствие примерному меню 2. Качество готовой продукции. Соответствие выхода блюд. 3. Наличие суточной пробы. 4. Санитарное состояние производственных цехов. 5. Санитарное состояние холодильного оборудования, температурный режим в холодильных шкафах. 6. Ведение бракеражного журнала. 7. Соблюдение требований к посуде, инвентарю. 8. Соблюдение условий хранения продуктов 	Справка
Апрель	<ul style="list-style-type: none"> 1. . Наличие меню и соответствие примерному меню 2. Качество готовой продукции. Соответствие выхода блюд. 3. Условия для соблюдения личной гигиены сотрудников пищеблока. Наличие средств личной гигиены, санитарной одежды, СИЗ. 4. Санитарное состояние обеденного зала. Правила уборки обеденного зала. 5. Наличие и состояние уборочного инвентаря. 6. Условия хранения продуктов в складских помещениях 7. Наличие столовой, кухонной посуды и инвентаря 	Справка
Май	<ul style="list-style-type: none"> 1. Наличие меню и соответствие примерному меню 2. Качество готовой продукции. Соответствие выхода блюд. 3. Наличие и условия хранения суточной пробы. 4. Воздушно-тепловой режим столовой. 5. Качество привозимой сырой продукции. Ведение журнала бракеража продукции. 6. Наличие технологических карт на производство всех видов продукции. 7. Качество привозимой сырой продукции. Ведение журнала бракеража продукции. 9. Соблюдение правил обработки столовой посуды 	Справка