



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ**  
**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**города Москвы**  
**«Школа № 171»**

119146, г. Москва телефоны 8(499) 242-45-58, 242-58-59  
2-я Фрунзенская ул., дом 7-А  
8 (499) 242 -45- 58  
[sch171@mail.ru](mailto:sch171@mail.ru)

телефоны 8(499) 242-10-21, 242-05-74 факс

**ПРИКАЗ**

**От 01.09.2019г. № 4/6**

**О проведении внутренних проверок организации питания  
в Школьных корпусах ГБОУ Школы №171**

С целью контроля за организацией питания в структурных подразделениях ГБОУ Школа №171

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Проводить проверки организации питания в Школьных корпусах ГБОУ Школа №171 согласно ежемесячного графика и Циклограммы (Приложение №1,4).
2. По результатам проверки составлять Акт проверки организации питания в Школьных корпусах (Приложение №2).
3. Заполнять Журнал проверок организации питания в Школьных корпусах ГБОУ Школа №171 (Приложение №3).
4. Назначить лиц, уполномоченных проводить проверки организации питания в Школьных корпусах ГБОУ Школа №171.

1. Давиденко М.Н.
2. Зелиховская И.Б.
3. Попова Е.А.

5. Довести настоящий приказ до руководителей подразделений.
6. Назначить ответственной за выполнение приказа Зелиховскую И.Б.
7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



Карпенко Л.П.

График проверок Школьных корпусов ГБОУ Школа №171. Сентябрь 2019г.

п/п	Наименование структурного подразделения	2.09	3.09	4.09	5.09	6.09	9.09	10.09	11.09	12.09	13.09	16.09	17.09	18.09	19.09	20.09	23.09	24.09	25.09	26.09	27.09	
1	ШК1																					
2	ШК2																					
3	ШК3																					
4	ШК15																					

**Акт проверки  
организации питания школьного учреждения**

От «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 года

Комиссия в составе \_\_\_\_\_

составили настоящий акт о том, что "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2019 г. в присутствии \_\_\_\_\_

была проведена проверка пищеблока по следующим направлениям:

**I. Наличие информационного стенда**

- 1) Сведения об обслуживающей организации
- 2) Книга отзывов и предложений
- 3) Правила торговли 2015 г.
- 4) Закон о защите прав потребителей
- 5) Примерное 24-дневное меню (титульный лист, заверенный печатью комбината питания)
- 6) Контактная информация организации с телефонами
- 7) Меню текущего дня, утвержденное и согласованное (1-4, 5-11 бюджетное, платное питание)
- 8) Режим питания (график приема пищи)
- 9) Правила поведения учащихся в столовой
- 10) График дежурства в столовой
- 11) Информация о сотрудниках пищеблока
- 12) Прейскурант цен выпечных изделий для свободной продажи в столовых (буфетах) ОУ

**II. Обеденный зал**

1. Наличие на столах:
  - 1.1. Салфетница с бумажными салфетками
  - 1.2. Хлебница (во время приема пищи)
  - 1.3. Тейбл-тент
2. Кулер для воды/одноразовые стаканы
3. Кассеты для хранения столовых приборов (нерж.)
4. Бак для отходов с крышкой (маркированный «Обеденный зал»), заполнение не более чем на 2/3

**III. Соблюдение требований к оборудованию и санитарному состоянию пищеблока**

- 1) Торгово-технологическое и холодильное оборудование (столы/стеллажи нержавейка – промаркированные, моечные ванны с маркировкой объёмной вместимости и полимерными или резиновыми пробками, вытяжка, холодильник(холодильники) с маркировкой(+ отдельный холодильник или маркированная полка для суточных проб), контрольные термометры в холодильное оборудование, электрокипяtilьник, пароконвектомат, мармит для гастроремкостей, охлаждаемая витрина, плита, конвекционная печь, весы, температурный щуп, мерные ложки для порционирования блюд, умывальники, электрополотенца /или одноразовые полотенца для мытья рук детей.

**В наличии/отсутствует/замечания** \_\_\_\_\_

---

---

---

2) Хранение и состояние кухонной и столовой посуды (стеллажи, посуда из нержавеющей стали/фарфора/фаянса/стекла единого образца, чистота, состояние посуды (сколы, трещины, деформация), баки для хлеба промаркированные, сушилки для посуды)  
**Удовл./Неудовл./Замечания**\_\_\_\_\_

---

---

3) Санитарное состояние линии раздачи, моечной, обеденного зала(чистота)  
**Удовл./Неудовл./Замечания**\_\_\_\_\_

---

---

4) Наличие и хранение разделочных досок и ножей 6 минимум (маркировка хлеб, сельдь, гастрономия, овощи вареные, овощи сырые, фрукты), стойки/полки для хранения досок, на ребре). Хранение лезвием вниз.  
**В наличии/отсутствует/замечания**\_\_\_\_\_

---

---

5) Хранение пищевых отходов (бак+крышка)  
**В наличии/отсутствует/замечания**\_\_\_\_\_

---

---

6) Емкость с крышкой + мерный стакан для дез.раствора  
**В наличии/отсутствует/замечания**\_\_\_\_\_

---

---

7) Промаркированная тара для чистой и использованной ветоши/выделенная ветошь для мытья обеденных столов  
**В наличии/отсутствует/замечания**\_\_\_\_\_

---

---

### **Ш.Проверка санитарного состояния:**

1) Наличие и хранение уборочного инвентаря (швабры, ведра: маркировка, пищеблок/склад)  
**В наличии/отсутствует/замечания**\_\_\_\_\_

---

---

2) Наличие и хранение моющих средств  
**В наличии/отсутствует/замечания**\_\_\_\_\_

---

---

3) Наличие форменной одежды персонала, места для хранения одежды  
**В наличии/отсутствует/замечания**\_\_\_\_\_

---

---

### **IV. Проверка качества и количества поступающей на пищеблок продукции**

1) Маркировка (ее наличие при сроке хранения 3-е суток)  
**В наличии/отсутствует/замечания**\_\_\_\_\_

---

---

2) Условия хранения поступающей продукции (товарное соседство, температурный режим оборудования)

**В наличии/отсутствует/замечания** \_\_\_\_\_

---

3) Суточные пробы (наличие, даты)

**В наличии/отсутствует/замечания** \_\_\_\_\_

---

#### **V. Контроль выхода готовой продукции**

1) Контрольный завес порций (выборочно, 10 порций)

**Соответствует/не соответствует/ замечания** \_\_\_\_\_

---

#### **VI. Проверка санитарно-противоэпидемического режима**

1) Одежда сотрудников (единый стиль форменной одежды, чистота, наличие головного убора, сменная обувь, закрытого типа, отсутствие украшений, хранение личных вещей, наличие индивидуального шкафчика/специальной вешалки)

**Соответствует/несоответствует/ замечания** \_\_\_\_\_

---

2) Условия для мытья рук (мойка, полотенце, мыло)

**Соответствует/несоответствует/ замечания** \_\_\_\_\_

---

3) Наличие медицинских книжек у работников пищеблока, своевременность прохождения медосмотров

**В наличии/отсутствует/замечания** \_\_\_\_\_

---

4) Журнал осмотра сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний (журнал здоровья, ежедневно)

**В наличии/отсутствует/замечания** \_\_\_\_\_

---

#### **VII. Проверка оформления документации по пищеблоку:**

1) Инструкции по режиму обработки рук **Да/Нет**

2) Инструкция по обработке овощей/фруктов **Да/Нет**

3) Инструкция по проведению генеральных уборок помещений **Да/Нет**

4) Инструкция по личной гигиене сотрудников пищеблока **Да/Нет**

5) Инструкция по санитарной обработке мест пищевых отходов **Да/Нет**

6) Инструкция по разведению раствора по дезинфекции **Да/Нет**

7) Инструкция по санитарной обработке уборочного инвентаря и пола **Да/Нет**

8) Инструкция по обработке столовых приборов и бокалов при карантине **Да/Нет**

9) Инструкция по санитарной обработке производственных мест

и холодильного оборудования	<b>Да/Нет</b>
10) Инструкция по замену дезинфицирующего раствора ХлормисентР	<b>Да/Нет</b>
11) Журнал бракеража поступающей продукции и продовольственного сырья (наименование, вес, дата и час реализации обязательно!)	<b>Да/Нет</b>
12) Журнал бракеража готовых кулинарных блюд(заполнение по факту выдачи)	<b>Да/Нет</b>
13) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (заполнение утро/вечер)	<b>Да/Нет</b>
14) Журнал дезинфицирующих средств (получение, разведение)	<b>Да/Нет</b>
15) Лист разведения дезинфицирующих средств (ежедневно)	<b>Да/Нет</b>
16) Ежедневная документация на поступающую продукцию (меню, товарные накладные, информационные письма о заменах)	<b>Да/Нет</b>
17) Журнал здоровья	<b>Да/Нет</b>
18) График генеральной уборки пищеблока	<b>Да/Нет</b>
<b>Замечания</b> _____	
_____	
_____	

## **VIII. Проверка документации по организации питания**

### **НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО ПИТАНИЮ**

1. Копии уставных документов ООО «Продсоюз».(Устав, ИНН, ОГРН)
2. Информация об организаторах питания (исполнительный директор, директор, телефоны, индекс, юридический и фактический адреса)
3. Копия гражданско-правового договора от 01.07.2019 года №0173200001419000509-171 с приложениями
4. Копия договора на организацию платного питания сотрудникови обучающихся.
5. Договор безвозмездного пользования, акт о передаче оборудования во временное пользование.
6. Примерное 24-хдневное меню по организации питания
7. Технологические карты.
8. СанПиН 2.4.5.2409-08
9. Программа производственного контроля за организацией и качеством питания, утвержденная ООО «Продсоюзом».
10. Программа внутреннего производственного контроля за организацией и качеством питания обучающихся
11. Документы на сотрудников ООО «Продсоюз» (зав.производством, буфетчики, посудомойщицы, водитель), подтверждающие, что они являются штатными сотрудниками.
12. Заверенные копии медицинских книжек на сотрудников обслуживающей организации, допущенных к работе в ШК
13. Должностные инструкции или копии приказов об утверждении должностных инструкций с приложением типовых должностных инструкций на всех сотрудников пищеблока, имеющих отношение к приему, реализации пищевых продуктов (заведующий производством, буфетчица, посудомойщица)
14. Свидетельство о поверке весов
15. Акт об исправности технологического оборудования

16. Акты по дезинсекции и дератизации

17. Копии актов выполненных работ на проведение дезинфекции системы вентиляции

### ЛОКАЛЬНЫЕ АКТЫ

1. Копия приказа о назначении директора на должность
2. Копии положений по организации питания (положение об организации питания обучающихся, положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, положение о бракеражной комиссии, положение об организации питьевого режима, положение об организации платного питания обучающихся).
3. Копии приказов по организации питания на 1-е и 2-е полугодие с приложениями.
4. Приказ о назначении ответственного по питанию в ШК.
5. Приказ о создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся
6. Приказ о создании бракеражной комиссии
7. Приказ о назначении ответственного за питьевой режим
8. Приказ о выплате денежной компенсации за питание (ежемесячно)
9. Должностная инструкция ответственного за организацию питания.
10. Акты проверок организации питания в ШК общественной комиссией (не реже 1 раза в месяц).
11. Подтверждение претензионной работы (претензионные акты).
12. Протоколы заседаний общественной комиссии
13. План работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся в ШК.
14. Прейскурант цен (выпечка/буфетная продукция)
15. Отчеты по льготному плану питания
16. Реестр талонов (ежемесячно)

### Рекомендации:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Члены комиссии:** \_\_\_\_\_

---

---

**Ознакомлены:**

---

---

**Журнал проверок Школьных корпусов ГБОУ Школа №171 Сентябрь 2019г.**

<b>№№</b>	<b>ШО</b>	<b>Фактический адрес</b>	<b>Дата проверки</b>	<b>Отметка об исполнении</b>	<b>Члены комиссии</b>	<b>Содержание Акта проверки</b>
	<b>ШК1</b>	Москва, 2-я Фрунзенская, 7А				
	<b>ШК2</b>	Москва, Комсомольский проспект, 43 стр. 1				
	<b>ШК3</b>	Москва, ул. Усачева, 66				
	<b>ШК15</b>	Москва, ул. Доватора, 5/9				



**Циклограмма контроля за организацией питания в школьных корпусах (ШК) (Приложение №4)**

Дни недели Часы	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
7 <sup>30</sup> - 9 <sup>00</sup>	Проверка качества сырой и готовой продукции, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции. Претензионная работа. Проверка места хранения продуктов.	Проверка качества сырой и готовой продукции, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции. Претензионная работа	Проверка качества сырой и готовой продукции, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции; Претензионная работа Проверка места хранения продуктов	Проверка качества сырой и готовой продукции, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции. Претензионная работа.	Проверка качества сырой и готовой продукции, условий ее хранения, соблюдения сроков реализации, технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции. Претензионная работа Проверка места хранения продуктов
9 <sup>00</sup> - 11 <sup>00</sup>	Проверка бракеража выдачи завтрака. Контрольный завес порций. Предварительный заказ и корректировка рационов питания на след. день Организация приема пищи обучающимися;	Проверка бракеража выдачи завтрака. Предварительный заказ и корректировка рационов питания на след. день. Организация приема пищи обучающимися;	Проверка бракеража выдачи завтрака. Контрольный завес порций. Предварительный заказ и корректировка рационов питания на след. день. Организация приема пищи обучающимися;	Проверка бракеража выдачи завтрака. Предварительный заказ и корректировка рационов питания на след. день. Организация приема пищи обучающимися;	Проверка бракеража выдачи завтрака. Предварительный заказ и корректировка рационов питания на след. день. Организация приема пищи обучающимися;
11 <sup>00</sup> - 12 <sup>00</sup>	Проверка бракеража выдачи обеда. Проверка документации по пищеблоку. Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню.	Проверка бракеража выдачи обеда. Контрольный завес порций. Проверка мест хранения продуктов	Проверка бракеража выдачи обеда. Проверка документации по пищеблоку. Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню.	Проверка бракеража выдачи обеда. Контрольный завес порций. Проверка места хранения продуктов.	Проверка бракеража выдачи обеда.
12 <sup>00</sup> - 14 <sup>30</sup>	Организация приема пищи обучающимися. Контрольный завес порций.	Организация приема пищи обучающимися.	Организация приема пищи обучающимися. Контрольный завес порций.	Организация приема пищи обучающимися.	Организация приема пищи обучающимися.
14 <sup>30</sup> -15 <sup>00</sup>	Проверка бракеража выдачи полдника (младш. классы)	Проверка бракеража выдачи полдника (младш. классы)	Проверка бракеража выдачи полдника (младш. классы)	Проверка бракеража выдачи полдника (младш. классы)	Проверка бракеража выдачи полдника (младш. классы)
15 <sup>00</sup> - 17 <sup>00</sup>	Работа с документацией по пищеблоку. Претензионная работа Проверка санитарного состояния пищеблока.	Работа с документацией по пищеблоку. Претензионная работа. Проверка мест хранения продуктов	Работа с документацией по пищеблоку. Претензионная работа Проверка санитарного состояния пищеблока.	Работа с документацией по пищеблоку. Претензионная работа Проверка мест хранения продуктов.	Работа с документацией по пищеблоку. Претензионная работа. Проверка санитарного состояния пищеблока.