

АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ВОРКУТА»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГИМНАЗИЯ № 6" г. ВОРКУТЫ
(МОУ «Гимназия № 6» г. Воркуты)

П Р И К А З

2 сентября 2022 года

№ 871

Об организации контроля за работой пищеблока учреждения
по обеспечению требований Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов

В соответствии с Планом работы гимназии на 2022-2023 учебный год, в целях контроля за деятельностью пищеблока учреждения по обеспечению требований Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.5.2409-08)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести в период с 06.09.2022 по 30.09.2022 проверку деятельности пищеблока учреждения.

2. Утвердить комиссию для проведения проверки в следующем составе:

Тарусина Т.С., председатель комиссии;

Руденко О.П., член комиссии, представитель профсоюзного комитета;

Дорожко Н.П., член комиссии, ответственный за организацию питания;

Борисова Т.Ф., член комиссии, член Управляющего совета гимназии;

3. Комиссии провести проверку деятельности пищеблока учреждения в соответствии с прилагаемым Планом-заданием (приложение).

4. Тарусиной Т.С., председателю комиссии, в срок до 30.09.2022 подготовить Акт по итогам проверки.

Директор

Н.В.Хмарук

С приказом ознакомлены:

Руденко О.П.
Дорожко Н.П.

Борисова Т.Ф.
Тарусина Т.С.

План-задание проверки деятельности пищеблока учреждения

Задачи:

1. Проверка соблюдения и исполнения требований СанПиН 2.4.2.2821-10 при осуществлении деятельности школьного пищеблока.
2. Оценка фактического состояния дел в школьном пищеблоке в период организации питания.
3. Выявление нарушений и недостатков при организации деятельности пищеблока, а также причин и условий, способствовавших их возникновению, разработка предложений, направленных на их устранение.

Задание на проведение проверки.

№ п/п	Проверяемые аспекты деятельности пищеблока	ФИО отв. лица
1.	Состояние технологического и холодильного оборудования (маркировка), обеденного зала, обеспеченность мебелью, состояние электроплит для приготовления пищи, наличие аварийного титана и его исправность, состояние посудомоечных машин и ванн, наличие и состояние маркировки, уборочного инвентаря, моющих средств, специальной ветоши, мочалок, щеток для мытья посуды, состояние холодильных камер для скоропортящихся пищевых продуктов условия хранения круп, муки, макаронных изделий картофеля и корнеплодов, наличие стеллажей для хранения овощей наличие и количество поверок огнетушителей.	Тарусина Т.С. Руденко О.П.
2.	Наличие и состояние разделочных досок из дерева (без щелей и зазоров), отсутствие досок из пластмассы и прессованной фанеры, наличие и состояние посуды, соответствие количества одновременно используемой столовой посуды и приборов списочному составу детей, состояние тары для суточных проб, состояние моек для мытья рук, мыла, разовых полотенец, сушилок, составление меню в соответствии с требованиями СанПиН. Целевое использование продуктов питания и готовой продукции, качество приготовленной пищи, соответствие веса отпускаемой продукции, утвержденному меню, качество поставляемых сырых продуктов (наличие сертификатов на поставляемые продукты, накладные, гигиенические заключения), ассортимент и качество готовой пищи (номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус).	Борисова Т.Ф.
3.	Работа бракеражной комиссии в соответствии с приказом директора от 31.08.2022 № 804	Тарусина Т.С.
4.	Состояние документации классных руководителей по организации питания учащихся, организации бесплатного питания учащихся	Дорожко Н.П.
5.	Своевременность предоставления классными руководителями заявок в школьную столовую, поведение детей в школьной столовой, сопровождение классными руководителями и педагогическими работниками детей в школьную столовую, пропаганда здорового	Тарусина Т.С.

	питания среди учащихся и родителей класса, уровень организации питания за родительские средства, соблюдение графика приема пищи.	
--	--	--

Итоговый документ: Акт о результатах проверки.