

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ Г. ПЕРМИ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШКОЛА № 154 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ» Г. ПЕРМИ  
г. Пермь, ул. Пихтовая, д. 30 а**

**Приказ**

От 02 февраля 2021 г.

№ 10/1

«О проведении внеплановых проверок  
условий поставки и хранения продуктов  
питания на пищеблоках учреждения»

На основании Положения о департаменте образования администрации города Перми, утвержденным решением Пермской городской Думы от 12 сентября 2006 г. № 224, в соответствии с письмом Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю от 25 января 2021 г. № 59-00-14/04-1717-2021, на основании приказа начальника департамента образования администрации города Перми № 059-08-01-09-86 от 29.01.2021 г., в целях осуществления контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима, обеспечения организации качественного, безопасного питания обучающихся в МБОУ «Школа № 154 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Провести со 2 февраля 2021 года по 08 февраля 2021 г. внеплановые проверки условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоке (далее – Проверки) во всех корпусах школы в соответствии с программой Проверки (далее – Программа проверки) согласно приложению 1 к настоящему приказу.
2. Утвердить следующие составы комиссий для проведения Проверок по корпусам:

Главный корпус (ул. Пихтовая, 30а):

1. Азиатцева Т. А. (зам. директора по общим вопросам);
2. Пименова Н. А. (ответственный по питанию);
3. Шестакова Т. В. (медицинский работник);
4. Исакова Е. В. (зам. директора по В. Р.).

Корпус № 1 (ул. Новосибирская, 3):

1. Азиатцева Т. А. (зам. директора по общим вопросам);
2. Мосова М. В. (ответственный по питанию);
3. Байдина Н. В. (медицинский работник);
4. Яницкая Т. Я. (зам. директора по УВР).

Корпус № 2 (ул. Ким, 60):

1. Азиатцева Т. А. (зам. директора по общим вопросам);
2. Уютова М. Э. (ответственный по питанию);
3. Стрельникова В. В. (зам. директора по УВР);
4. Смирнова Л. Б. (медицинский работник).

3. Азиатцевой Т. А. по результатам Проверки составить Справку о выявленных нарушениях условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоках, обеспечить незамедлительное их устранение, принять меры по предупреждению возникновения подобных нарушений.

4. Контроль за исполнением оставляю за собой.

И. о. директора



Е. В. Исакова

С приказом ознакомлены:

**Программа Проверки**  
**условий поставки и хранения продуктов питания на пищеблоках**  
**в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Школа №**  
**154 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми**

№ п/п	Позиции	Замечания, предложения, выявлен- ные нарушения	Отметка об устранении вы- явленных нару- шений
1	2	3	4
1. Прием и хранение пищевых продуктов и продовольственного сырья			
1.1.	Ежедневное ведение бракера- жного журнала пищевых про- дуктов и продовольственного сырья		
1.2.	Наличие всех сопроводитель- ных документов на поступа- ющие продукты питания: мар- кировка, накладная с указани- ем даты выработки, срока реа- лизации, реквизитов докумен- тов удостоверяющих безопас- ность качества продуктов (де- кларация, сертификат или свидетельство гос. регистра- ции). Хранение сопроводительных документов до полной реали- зации продуктов		
1.3.	Наличие договоров на постав- ку продуктов питания, содер- жащих условия транспорти- ровки, хранения, требования к качеству поставляемых про- дуктов, наличия сопроводи- тельных документов. Предусмотрена поставка толь- ко полуфабрикатов, в том слу- чае, если пищеблок должен работать на полуфабрикатах		



1.4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья: наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации		
1.5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки		
1.6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Соответствие показаний термометров записям в журнале		
1.7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки		
1.8.	Наличие пищевых продуктов, подтверждающих организацию работы пищеблока в соответствии с объемно-планировочными решениями: полуфабрикаты высокой степени готовности (котлеты и т.д.), мясо бескостное фасованное весом до 3 кг, овощи чищенные, рыба филе или потрошенная без головы		
1.9.	Наличие в складском помещении термометра и гигрометра		
1.10	Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность питьевой воды		
1.11	<b>Столовая обеспечена:</b> фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой		

	без сколов и трещин из расчета два комплекта на одно посадочное место		
1.12	Столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета два комплекта на одно посадочное место		
1.13	Наличие неработающего технологического и холодильного оборудования, недостаток холодильного оборудования		
1.14	Соблюдение дезинфекционного режима: наличие дез. Средств в достаточном объеме, фиксация проведенных обработок в журналах с указанием наименования средства, времени обработки, подписи ответственного.		
1.15	Система принудительной вентиляции в рабочем состоянии		
1.16	Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок		