

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОДСЕРЕДНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
АЛЕКСЕЕВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА**

ПРИКАЗ

от «01» сентября 2023 г.

№ 110/1

**О создании комиссии по осуществлению
контроля за качеством питания обучающихся
в школьной столовой МБОУ «Подсередненская СОШ»
в 2023-2024 учебном году**

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023 - 2024 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания МБОУ «Подсередненская СОШ» в следующем составе:

- 1.Колядина Е.В.. – представитель администрации школы, директор школы;
- 2.Терновская О.Н. – представитель педагогического коллектива школы, председатель ПК;
- 3.Гиравенко А.В. – председатель общешкольного родительского комитета и председатель совета отцов – представитель родителей;
4. Корнева И.В. – представитель родителей;
- 5.Башкатова А.В.– ответственная за организацию питания, заместитель директора;
- 6.Литовкина А.Е. – фельдшер центра общей врачебной практики №25 с. Подсереднее.


2. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в МБОУ «Подсередненская СОШ» на 2023- 2024 учебном году (Приложение 1).
3. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:
 - ✓ соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
 - ✓ санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
 - ✓ условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
 - ✓ наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - ✓ объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
 - ✓ вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;
 - ✓ информирование родителей и детей о здоровом питании;
 - ✓ соблюдение графика работы столовой.
4. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
5. При организации родительского контроля заполняется акт проверки школьной столовой (Приложение 2).
6. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.
7. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.
8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Подсередненская СОШ»:



Е.В. Колядина

С приказом ознакомлены:



А.В. Башкатова
А.В. Гирявенко
О.Н. Терновская
И.В. Корнева
А.Е. Литовкина

План работы комиссии по контролю организации и качества питания в
МБОУ «Подсередненская СОШ»
на 2023-2024 учебный год

Сроки	Мероприятие	Ответственные
<i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i>		
Август (4 неделя)	Провести комиссионную приемку готовности пищеблока к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Работник пищеблока Колядина Е.И., ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
Август (4 неделя)	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии.
Август (4 неделя)	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
С 25.08.23. по 09.09.23.	Формирование списка учащихся на предоставление бесплатного горячего питания за счет средств муниципального и регионального бюджета (на основании предоставленных документов).	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
Ежедневно	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии, или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (школьного) питания или их копиями	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала здоровья, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии

Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
Ежедневно	Контроль за ведением журнала учёта выданных завтраков и обедов.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
Ежедневно	Заказ продуктов питания. Объем услуг, указываемых в Заявках, определять с учетом анализа фактической посещаемости объектов Заказчика за истекший период, сведений о предстоящем плановом отсутствии обучающихся, иных сведений.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
По мере необходимости	Контроль соблюдения питьевого режима.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
1 раз в 3 месяца.	Контроль за техническим обслуживанием устройства раздачи воды в соответствии с рекомендациями предприятия-изготовителя. Санитарная обработка устройств раздачи воды должна осуществляться не реже 1 раза в 3 месяца.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
1 раз в квартал	Контроль рациона питания учащихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
В конце каждого месяца.	Контроль за оформлением отчетной документации и материалов, подтверждающих исполнение обязательств в соответствии с Контрактом.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии

В конце каждого месяца.	Проверка правильности расчетов за питание.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг.	Работник пищеблока Колядина Е.И., члены комиссии
1 неделя каждого месяца.	Своевременно принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные услуги	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
Ежедневно	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства и условиями Контракта. (В целях исключения возможности загнивания и разложения отходов срок хранения в холодное время года (при температуре +5° и ниже) должен быть не более трех суток, в теплое время (при плюсовой температуре свыше +5°) не более одних суток (ежедневный вывоз)).	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
Ежедневно.	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии

	изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы транспортировки.	
1 раз в неделю.	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно- влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
В начале учебного года.	Контроль за обеспечением поверки и клеймением весового оборудования пищеблока.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
В начале учебного года.	Заклучить с Исполнителем договор на оказание услуг по организации питания обучающихся за счет денежных средств родителей (законных представителей).	Директор школы Колядина Е.В., ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В..
По мере необходимости	Осуществлять контроль за исполнением Контракта с привлечением представителей уполномоченных контролирующих органов и организаций (Роспотребнадзор), Управляющего совета Школы, независимых экспертов. Лица, осуществляющие проверку на пищеблоке, должны соблюдать требования санитарного законодательства Российской Федерации.	Директор школы Колядина Е.В., ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В..
1 раз в четверть.	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В..
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В.,

		члены комиссии
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Исполнителем Услуг по организации питания в школе.	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
<i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственная за организацию питания в школе Башкатова А.В., члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Директор школы Колядина Е.В., члены комиссии
По необходимости.	Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные)	Директор школы Колядина Е.В., члены комиссии
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i>		
По планам кл.рук.	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Кл рук 1-11 кл.
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди учащихся 3-11 классов по вопросам качества и организации питания в школе.	Ответственная за организацию питания Башкатова А.В.
1 раз в полугодие.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственная за организацию питания Башкатова А.В.

Акт № _____
проверки школьной столовой комиссией
по контролю организации питания обучающихся

от _____ года

Комиссия в составе:

составили настоящий акт в том, что в МБОУ «Подсередненская СОШ» была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	
Весовое соответствие блюд	
Вкусовые качества готового блюда	
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	

Организация питания:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

С актом ознакомлен(а):

Заведующий(ая) производством _____

Комиссия с актом ознакомлена: