

ПРИКАЗ

01.09.2022 г.

№ 120

«О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2022-2023 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 горячего питания обучающихся МКОУ Сергиевской СШ», утвержденного приказом от 30.12.2020 года, и в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2022-2023 учебном году

приказываю:

1. Ответственной за организацию питания обучающихся школы назначить Демченко И.В., методиста по ВР.
2. Организовать родительский контроль за организацией горячего питания детей в МКОУ Сергиевской СШ в соответствии с методическими рекомендациями (МР 2.4.0180-20), утвержденными Главным государственным врачом Российской Федерации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
3. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:
Председатель: Демченко И.В. – методист по ВР.
Члены комиссии:
 - Осинская Н.Г. – учитель начальных классов
 - Михайлова С.А. – представитель от родительской общественности начальной школы;
 - Козлова О.А. – представитель от родительской общественности основной школы;
 - Забнева О.А. - представитель от родительской общественности старшей школы
4. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2022-2023 учебном году (Приложение 1).
5. 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.
6. Утвердить график родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся школы (приложение 2).
 7. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа.
 8. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
 9. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.
 10. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Т.В. Баган Т.В. Баган

**План работы комиссии
по контролю организации и качества питания обучающихся в 2022-2023 учебном году**

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2.	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Делопроизводитель
3.	Контроль соблюдения графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
4.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	один раз в четверть	Члены комиссии
5.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
6.	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	один раз в четверть	Члены комиссии
7.	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
8.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов и пр.	один раз в четверть	Члены комиссии
9.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	в течение года	Ответственный за питание, классные руководители
10.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	в течение года	Члены комиссии
11.	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	два раза в год (октябрь, апрель)	Глазунова Е.В., классные руководители
12.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	один раз в четверть	Глазунова Е.В. Медсестра ФАП
13.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах по вопросам качества питания	по плану работы школы	Члены комиссии
14.	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Члены комиссии
15.	Отчет о работе комиссии за учебный год	май 2023 года	Председатель комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества питания

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
 - 1.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
 - 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
 - 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
 - 1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
 - 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
 - 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
 - 1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
 - 1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
 - 1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
 - 1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
 - 1.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
 - 1.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

4. Контроль за исполнением условий государственного контракта

- 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

**График родительского контроля
за организацией и качеством питания обучающихся в МКОУ Сергиевской СШ**

№ пп	Темы проверок	Сроки проведения	Ответственные	Примечание
1.	Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню	один раз в четверть	Ответственный за организацию питания Демченко И.В.	В период карантина, пандемии или иных форс-мажорных ситуаций заявки на посещение школьной столовой не принимаются
2.	Проверка качества поставляемой продукции и сырья. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.	один раз в четверть	Ответственный за организацию питания Демченко И.В.	
3.	Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.	один раз в четверть	Ответственный за организацию питания Демченко И.В.	
4.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).	один раз в четверть	Ответственный за организацию питания Демченко И.В.	
5.	Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	один раз в четверть	Ответственный за организацию питания Демченко И.В.	
6.	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.	один раз в четверть	Ответственный за организацию питания Демченко И.В.	
7.	Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.	один раз в четверть	Ответственный за организацию питания Демченко И.В.	