

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

30.08.2024г.

№ 147

**«Об организации горячего питания обучающихся МКОУ Сергиевской СШ»**

В соответствии с постановлением администрации Даниловского муниципального района от 03.06.2024 г. № 640-п «О внесении изменений в постановление администрации Даниловского муниципального района Волгоградской области от 30.09.2021 № 100-п «Об утверждении Порядка организации горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений Даниловского муниципального района Волгоградской области», на основании Положения о Порядке организации горячего питания обучающихся МКОУ Сергиевской СШ от 30.08.2024 года № 144, в целях организации качественного, здорового, полноценного и сбалансированного горячего питания обучающихся МКОУ Сергиевской СШ, руководствуясь Уставом

**приказываю:**

1. Создать комиссию для осуществления действительного контроля по организации питания обучающихся в следующем составе:  
Председатель комиссии: Демченко И.В. - директор школы;  
Члены комиссии:  
Глазунова Е.В.—педагог-психолог  
Калинина Е.П. – ответственный за КБ  
Новикова О.В. – методист по УВР  
Осинская М.В. – методист по ВР
2. Комиссии осуществлять:
  - Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;
  - Мониторинг качества поставленной продукции и соответствие количества продуктов питания поданной заявке;
  - Контроль за качеством и полновесностью порций готовой продукции, за целевым использованием пищевой продукции, за организацией приема пищи обучающимися;
  - Контроль организации питания обучающихся за счет родительских средств;
  - Обеспечение необходимых условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены и санитарного состояния пищеблоков;
  - Контроль за правомерностью определения контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание;
  - Контроль перераспределения неиспользованных рационов питания среди обучающихся, состоящих в резервном списке;
  - Соблюдение графика работы столовой.
3. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:  
Председатель комиссии – Демченко И.В. – директор школы;  
Члены комиссии - Калинина Е.П., учитель математики, ответственный за КБ;  
-Елисеева Е.Д. , советник директора по воспитанию.
- 3.1. Утвердить основные обязанности членов бракеражной комиссии:
  - ведение бракеражного журнала готовой продукции;

- бракераж (оценка качества) всех блюд и кулинарных изделий до начала их реализации (внешний вид, вкус, аромат, консистенция);
- сравнение веса блюда, указанного в меню и веса этого блюда на раздаче;
- проверка копий сертификатов на полученную от поставщиков продукцию.

Все замечания и предложения членов бракеражной комиссии в письменном виде подавать директору школы.

3.2. Бракеражной комиссии строго руководствоваться Положением о бракеражной комиссии.

4. Ответственной за организацию питания обучающихся школы, сбор пакета документов на питание обучающихся, формирование отчетов за питание и сдачу табелей на питание назначить Глазуну Е.В. – педагога-психолога.

5. Не реже 1 раза в месяц организовывать 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.

6. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Председатель: Глазунова Е.В. – педагог-психолог

Члены комиссии:

- Елисеева Е.Д. – секретарь комиссии.
- Столярова М.И. – председатель Родительского комитета;
- Козлова О.А. – член Родительского комитета;

7. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2024-2025 учебном году (Приложение 1).

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.

8. Утвердить график родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся школы (приложение 2).

9. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

10. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.

11. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:  /Демченко И.В./



**План работы комиссии  
по контролю организации и качества питания обучающихся в 2024-2025 учебном году**

<b>№</b>	<b>Мероприятие</b>	<b>Срок</b>	<b>Ответственный</b>
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	Ответственный за питание
3.	Контроль соблюдения графика работы столовой	в течение года	Членыкомиссии
4.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	один раз в четверть	Членыкомиссии
5.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Членыкомиссии
6.	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	один раз в четверть	Членыкомиссии
7.	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Членыкомиссии
8.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов и пр.	один раз в четверть	Членыкомиссии
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	Членыкомиссии
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)	Педагог-психолог, классные руководители
12.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	один раз в четверть	Ответственный за питание, Медсестра
13.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах по вопросам качества питания	по плану работы школы	Членыкомиссии
14.	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Членыкомиссии
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.
- 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 условие 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	В период карантина, пандемии или иных форс-мажорных ситуаций заявки на посещение школьной столовой <b>не принимаются</b>
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	
3.	Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.	один раз в четверть	Ответственный за организацию питания	
4.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).	один раз в четверть	Ответственный за организацию питания	
5.	Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	один раз в четверть	Ответственный за организацию питания	
6.	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.	один раз в четверть	Ответственный за организацию питания	
7.	Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.	один раз в четверть	Ответственный за организацию питания	