

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ОКТЯБРЬСКАЯ ШКОЛА №1"
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ

31.08.2023 г.

№ 257

п. Октябрьское

**О создании Родительского контроля
за организацией и качеством питания
на 2023-2024 учебный год**

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 18.05.2020; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся в школьной столовой в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию для осуществления действительного контроля по организации питания детей, с правом их прохода на пищеблок (при обязательном условии соблюдения ими требований санитарного законодательства) в следующем составе:

Сильнягина Ирина Владимировна (по согласованию),

Зенитато Наталья Витольдовна (по согласованию).

Мисюрка Владислава Владимировна (по согласованию).

Дмитриева Ольга Николаевна (по согласованию).

Асоева Елена Александровна (по согласованию).

2. В своей работе Комиссии руководствоваться Положением о комиссии по контролю за организацией питания от 31.08.2021 пр. №346.

3. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2023-2024 учебный год (приложение 1).

4. Утвердить Положение о порядке доступа законных представителей

Обучающихся в помещение для приема пищи (столовую) МБОУ «Октябрьская школа №1» (приложение 2).

5. Общественной 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.

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

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

8. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе не реже 1 раза в месяц.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. директора



В.В. Куклин

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора МБОУ

«Октябрьская школа №1»

В.В. Куклин

Пр. № от 31.08.2023г.

**ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
в МБОУ «Октябрьская школа №1»
на 2023– 2024 учебный год**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- контроль обеспечения учащихся полноценным горячим питанием;
- контроль за калорийностью и сбалансированностью питания;
- контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- контроль за соблюдением графика питания, дежурства по столовой.

| № п/п | Наименование мероприятий | Сроки исполнения | Ответственные |
|-------|---|------------------|-----------------------|
| 1. | Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой | сентябрь | Председатель комиссии |
| 2. | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы | в течение года | Члены комиссии |
| 3. | Соблюдение графика работы школьной столовой | в течение года | Члены комиссии |
| 4. | Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам | раз в месяц | Члены комиссии |
| 5. | Соблюдение норм питьевого режима | в течение года | Члены комиссии |
| 6. | Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены | в течение года | Члены комиссии |
| 7. | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты. | в течение года | Члены комиссии |
| 8. | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом. | в течение года | Члены комиссии |
| 9. | Контроль за рационом питания. | в течение года | Члены комиссии |

| | | | |
|-----|--|----------------|-----------------------|
| 10. | Контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд, отсутствие нарушений в приготовлении блюд | в течение года | Члены комиссии |
| 11. | Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы | декабрь май | Классные руководители |
| 12. | Контроль за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся | в течение года | Члены комиссии |
| 13. | Анкетирование учащихся о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой | в течение года | Классные руководители |
| 14. | Взятие проб готовой продукции общественной комиссии | в течение года | Члены комиссии |

Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся:

1. Проверка качества питания.

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность школьной столовой к работе в новом учебном году (наличие холодильного и технологического оборудования, ассортимент 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 школьной столовой на соответствие продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленной документации.
- 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима, санитарно-эпидемиологической обстановки и мер по предотвращению распространения каронавирусной инфекции 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.
- 1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов.
- 1.15. 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 мытью 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 (мед. книжка водителя, наличие спецодежды, санпаспорт на машину...)
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

4. Контроль за выполнением условий государственного контракта.

- 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по 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.