

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кирсантьевская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

02.08.2023

п. Кирсантьево

№ 260/1

О создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей

Во исполнение Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Кирсантьевская СОШ» в 2023-2024 учебном году в следующем составе:
Председатель комиссии – Прач И.Г – и.о. директора МБОУ «Кирсантьевская СОШ»;
Члены комиссии:
-Никонов В.А- представитель родительского комитета,
- Шипицица Е.В – родитель учащегося 7 класса
- Шиман В.Д. – учащийся 10 класса
2. Утвердить положение о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей в МБОУ «Кирсантьевская СОШ»
3. Утвердить план работы школьной комиссии по контролю качества питания с участием родителей
4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора школы МБОУ «Кирсантьевская СОШ»  И.Г.Прач

С приказом ознакомлены:

| | |
|----------------|----------------|
| <i>Никонов</i> | (Никонов В.А) |
| <i>Е.В.</i> | (Шипицица Е.В) |
| <i>Шиман</i> | (Шиман В.Д) |

План работы комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в МБОУ «Кирсантьевская СОШ»
на 2023-2024 учебный год.

| Сроки | Мероприятия | Ответственные |
|---|--|----------------|
| Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение | | |
| сентябрь (1 неделя) | Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги. | Члены комиссии |
| сентябрь (1 неделя) | При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока. | Члены комиссии |
| сентябрь (1 неделя) | При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке. | Члены комиссии |
| сентябрь (1 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». | Члены комиссии |
| сентябрь (1 неделя) | Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий. | Члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.). | Члены комиссии |
| Ежедневно | Проверка соблюдения графика работы столовой. | Члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты. | Члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом. | Члены комиссии |
| Ежедневно. | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. | Члены комиссии |
| По мере необходимости. | Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте. | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции. | Члены комиссии |
| Ежедневно. | Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного | Члены комиссии |

| | | |
|---|---|----------------|
| | законодательства. | |
| В начале каждого полугодия. | Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.). | 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»). | Члены комиссии |
| 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. | 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 и полуфабрикатов. | Члены комиссии |
| 1 раз в четверть | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований». | Члены комиссии |
| Методическое обеспечение | | |
| 1 раз в месяц. | Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания. | Члены комиссии |
| Постоянно. | Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания. | Члены комиссии |
| Постоянно. | Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. | Члены комиссии |
| В конце каждого полугодия. | Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах | Члены комиссии |
| План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой | | |
| Ежедневно | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений). | Члены комиссии |
| По необходимости | Эстетическое оформление зала столовой. | Члены комиссии |
| По необходимости | Замена устаревшего оборудования. | Члены комиссии |
| 1 раз в месяц. | Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения). | Члены комиссии |
| По | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке | Члены комиссии |

| | | |
|---|--|----------------|
| необходимости. | дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия. | |
| <i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i> | | |
| В течение месяца | Проведение классных часов по темам организации правильного питания. | Члены комиссии |
| Декабрь Апрель | Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе. | Члены комиссии |
| 1 раз в четверть. | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе. | Члены комиссии |