

01.09.2022 г.

№ 1-90

Приказ

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 питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2022-2023 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

Председатель: Кучинская В.Н.-учитель, организатор школьного питания
Члены комиссии:

- Гончарова Т.Г.— член Родительского комитета;
- Самохвалова Т.В. – учитель, председатель ПК школы, член комиссии.
- Горяйнова Л.Н. — ст.вожатый, школьный уполномоченный по правам ребенка.

2. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2022-2023 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 обедов 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.

Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.

4. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе не реже одного раза в месяц.
5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



С.А. Чевычелова

Приложение № 1 к приказу
«О создании комиссии по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся»
№1-90 от «01» сентября 2022 года

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся на 2022- 2023 учебный год

№	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	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Организатор питания
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7	Соблюдение поваром школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Председатель комиссии
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии

12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Председатель комиссии
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

Проверка качества питания

- a. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- b. Готовность столовой к работе в новом учебном году.
- c. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- d. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- e. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов.
 - f. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- g. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
 - h. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
 - i. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
 - j. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- k. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- l. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
 - m. Соответствие меню и накладных бракеражному журналу.
 - n. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- o. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- p. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- q. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
 - r. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала.
 - s. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- t. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- u. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- v. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

Контроль за исполнением условий договора

- a. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- b. Контроль объема услуг, оказываемых по договору.
- c. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- d. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- e. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по договору.