

Приказ

от 31 августа 2022 г.

№ 261

с. Садовое

**О работе комиссии общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся в 2022-2023 учебном году**

На основании №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 20.12.2012г, методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г, **приказываю:**

1. Утвердить комиссию общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся, для осуществления действенного контроля за организацией питания обучающихся, с правом прохода в пищеблок с 01.09.2022г в следующем составе:

председатель комиссии: Панасенко Анна Юрьевна – председатель родительского комитета школы

Члены комиссии:

Пономарева Евгения Владимировна - заместитель директора по ВР

Рендигевич Наталья Андреевна - представитель родительской общественности от 3 класса

Коробкина Лариса Васильевна - представитель родительской общественности от 6 «б» класса

2. Утвердить план-график контроля за организацией питания обучающихся на 2022-2023 учебный год (приложение 1)

3. Комиссии общественного (родительского) контроля осуществлять:

- контроль за выполнением санитарно - эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;

- мониторинг качества поставленной продукции и соответствие количества продуктов питания поданной заявке;

- проверку качества и количества приготовленной для обучающихся пищи, согласно меню;

- контроль за организацией приема пищи обучающимися, соблюдением графика работы столовой, санитарным состоянием пищеблока.

4. О результатах работы комиссии общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся информировать администрацию школы и родительские комитеты классов.

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

Г.А. Бойко



**План-график контроля за организацией питания обучающихся  
на 2022-2023 учебный год**

| <b>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</b> |  |   |
|--|--|---|
| Сентябрь   | Проверка готовности помещения столовой для приёма пищи к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока.  | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Ежедневно  | Проверка соблюдения графика работы столовой  | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Ежедневно  | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд   | Ответственные сотрудники за организацию питания   |
| Ежедневно  | Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями   | Ответственные сотрудники за организацию питания   |
| 1 раз в неделю   | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом   | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Ежедневно  | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню  | Ответственные сотрудники за организацию питания   |
| 1 раз в неделю   | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции  | Ответственные сотрудники за организацию питания   |
| В начале каждого полугодия   | Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю  | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| 1 раз в неделю   | Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.  | Ответственные сотрудники за организацию питания   |
| Ежедневно.   | Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. | Ответственные сотрудники за организацию питания   |
| 1 раз в неделю   | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции  | Ответственные сотрудники за организацию питания   |

|  |   |   |
|--|---|---|
| 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.   | Ответственные сотрудники за организацию питания   |
| 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. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| 1 раз в месяц  | Проведение общественного контроля школьной столовой комиссией по питанию с составлением акта  | Члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся  |
| <b>Методическое обеспечение</b>  |   |   |
| 1 раз в месяц  | Организация консультаций для классных руководителей 1 -9 классов по вопросам организации питания  | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Май  | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.  | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| Постоянно  | Рассматривать обращения обучающихся и/или их родителей (законных представителей) по вопросам организации и качества питания в школе.  | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| <b>План организации работы по улучшению материально-технической базы пищеблока</b> |   |   |
| Ежедневно  | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)   | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |
| По мере необходимости  | Эстетическое оформление зала столовой   | Завхоз школы  |
| По мере необходимости  | Замена устаревшего оборудования   | Директор школы  |
| 1 раз в месяц  | Проверка сохранности состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).  | Завхоз школы  |

|   |  |   |
|---|--|---|
| По мере необходимости   | Организация на пищеблоке дезинфекционных мероприятий.                          | Завхоз школы  |
| <b>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся</b> |  |   |
| В течение года  | Проведение классных часов по темам организации правильного питания.            | Классные руководители 1-11 классов  |
| 1 раз в четверть  | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся |