

Приказ

31.08.2023 г.

№ 253

сл. Б-Орловка

О создании комиссии по осуществлению  
контроля за качеством питания обучающихся  
в школьной столовой в 2023-2024 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 горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ №3 сл. Б-Орловка», 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:

Степанова С.А. – заместитель директора по ВР.

Члены комиссии:

Спасибов А.Е. - член родительского комитета;

Карунин А.Н. - член родительского комитета;

Сардалиева Г.К. - член родительского комитета;

Вожжова В.А. - учитель начальных классов;

Гаврилюк Н.Ю. - ответственный за организацию питания;

Погарская Т.В. – медицинская сестра;

Ивасенкова М.Н. – заместитель директора по АХЧ.

2. Утвердить план мероприятий комиссии по контролю организации и качества питания в 2023-2024 учебном году (Приложение 1).

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

4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 2) и участия в работе

общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа (Приложение 3).

5. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, путем размещения информации на сайте школы, в режиме онлайн общения.

6. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в четверть.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Долматова В.Н.

С приказом ознакомлены:

*Handwritten signatures of several individuals, likely staff or parents, in blue ink.*

**План мероприятий комиссии по контролю  
организации и качества питания  
в 2022-2023 учебном году**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
1.	Издание приказов по организации питания на 2023-2024 учебный год	сентябрь	Гаврилюк Н.Ю.
2.	Разработка плана мероприятий комиссии по контролю организации и качества питания	август	Степанова С.А.
3.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Ивасенкова М.Н.
4.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски.	В течение года	Ивасенкова М.Н.
5.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Ивасенкова М.Н.
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	сентябрь	КР1-11 классов
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Погарская Т.В.
3.	Оформление стенда «Приятного аппетита»	ноябрь	Гаврилюк Н.Ю.
4.	Родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	В течение года	КР1-11 классов
5.	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)	Гаврилюк Н.Ю.КР
<b>Работа с кадрами</b>			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	Сентябрь	Степанова С.А.
2.	Консультация для классных руководителей на тему: «Организация процесса питания».	В течение года	Степанова С.А.
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Ноябрь	Степанова С.А. Гаврилюк Н.Ю. Погарская Т.В.
4.	Производственное совещание: 1. «Роль классного руководителя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в школе»	Декабрь  Май	Степанова С.А.

**Контроль за организацией питания**

1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Погарская Т.В.
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Погарская Т.В.
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Погарская Т.В. Ивасенкова М.Н.
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Погарская Т.В.
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Погарская Т.В.
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Погарская Т.В.
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Погарская Т.В.
8.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Погарская Т.В. Ивасенкова М.Н.
9.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Погарская Т.В. Ивасенкова М.Н.
10.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Погарская Т.В. Ивасенкова М.Н.
11.	Контроль за организацией процесса кормления обучающихся, соблюдения графика работы столовой, графика питания обучающихся	Не реже 1 раза в четверть	комиссия по питанию родители
12.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов, контрольные взвешивания порций	Не реже 1 раза в четверть	комиссия по питанию родители
13.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Погарская Т.В. Ивасенкова М.Н.
14.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции	ежедневно	комиссия по питанию
15.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Ивасенкова М.Н.
16.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Погарская Т.В.

**Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)**

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. **УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?**

А) ДА                      Б) НЕТ                      В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. **УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА                      Б) НЕТ                      В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. **ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА                      Б) НЕТ

4. **ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?**

А) НЕ НРАВИТСЯ              Б) НЕ УСПЕВАЕТЕ              В) ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

5. **В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:**

А) ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

Б) ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

В) 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

6. **НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?**

А) ДА                      Б) ИНОГДА НЕТ

7. **ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?**

А) ДА                      Б) НЕТ

8. **НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА                      Б) НЕТ                      В) НЕ ВСЕГДА

9. **ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?**

А) НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

Б) ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

В) ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

Г) ОСТЫВШАЯ ЕДА

Д) МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

Е) ИНОЕ \_\_\_\_\_

10. **УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА                      Б) НЕТ                      В) ИНОГДА

11. **СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?**

А) ДА                      Б) НЕТ

12. **ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

13. **ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: \_\_\_\_\_

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	

8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	