

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 46»**

ПРИКАЗ

№ 345

от 31.08.2023 года

**О создании комиссии по
контролю за организацией
и качеством питания обучающихся
в 2023 – 2024 учебном году.**

На основании Федерального закона от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 г. № 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», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

Председатель: **Мичурина И.И.** – заместитель директора по ВР.

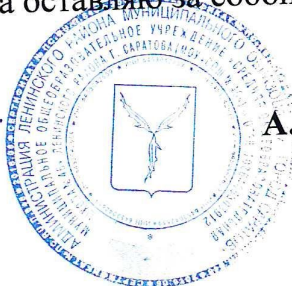
Члены комиссии:

- **Спиридонова Е.Н.** - заместитель директора по УР, ответственный за организацию питания обучающихся;
- **Шевцова К.О.** – родитель, член комиссии;
- **Пашенко И.И.** – родитель, член комиссии;
- **Бирюкова О.В.** – родитель, член комиссии;
- **Натесова И.А.** – родитель, член комиссии;
- **Сидоренко В.В.** – социальный педагог, ответственный за организацию питания обучающихся из социально незащищенных семей, нуждающихся в возмещении стоимости питания.

2. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2023-2024 учебном году (Приложение № 1).

3. Результаты контроля обсуждать на совещаниях, 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 чек-листа (Приложение № 3).
5. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности.
6. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.
7. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



А.И. Самохина

С приказом ознакомлены:

Мичурина И.И.

Спиридонова Е.Н.

Сидоренко В.В.

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

2. Проверка качества питания

- 2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 2.2. Готовность столовой к работе в новом учебном.
- 2.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 2.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 2.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 2.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в школе.
- 2.7. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 2.8. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 2.9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 2.10. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 2.11. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

3. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 3.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 3.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 3.3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- 3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 3.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 3.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

5. Контроль за исполнением условий государственного контракта

- 5.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 5.2. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 5.3. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготовляемых из отечественного сырья.

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
на 2023 - 2024 учебный год

№п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	август 2023г	председатель
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь 2023	Сидоренко В.В.
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	члены комиссии
5	Содержание помещений пищеблока, мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	1 раз в месяц	члены комиссии
6	Питьевой режим	1 раз в месяц	члены комиссии
7	Соблюдение приготовления блюд в соответствии с меню – требованиями и технологическими картами	в течение года	Зав. столовой, медработник
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты	в течение года	члены комиссии
9	Контроль за рационом питания	в течение года	члены комиссии
10	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Зав. столовой, медработник
11	Проведение классных часов «Разговор о правильном питании»	декабрь - май	классные руководители
12	Анкетирование обучающихся	в течение года	классные руководители
13	Взятие проб готовой продукции общественной комиссией	в течение года	члены комиссии

Анкета для родителей:

- 1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?** Да -
Нет -
Затрудняюсь ответить -
- 2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?**
Да -
Нет -
Затрудняюсь ответить -
- 3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?** Да -
Нет -
Затрудняюсь ответить -
- 4. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?** Да -
Нет -
Затрудняюсь ответить -
- 5. Ваши предложения по организации питания в школе**

Анкета для обучающихся:

- 1. Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи?** Да -
Нет -
Затрудняюсь ответить -
- 2. Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала?** Да -
Нет -
Затрудняюсь ответить -
- 3. Удовлетворен ли ты графиком питания?** Да -
Нет -
Затрудняюсь ответить -
- 4. Считаешь ли ты, что горячее питание в школе важно для твоего здоровья?**
Да - Нет -
Затрудняюсь ответить -
- 5. Твои предложения по организации питания в школе**

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: _____

Руководитель организации: _____

Организатор (поставщик) питания: _____

Дата заполнения: _____

Участники проведения мониторинга: _____

№ Показатель качества/вопросы Да/ Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?
2. Имеется мыло, условия для сушки рук?
3. Имеются средства для дезинфекции рук?
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями?

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.
7. Обеденные столы чистые?
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале.
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни?
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).

7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).
9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню.
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании.
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода).
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов.
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спецодежды у сотрудников?
2. Состояние спецодежды у сотрудников (удовл.).
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции рук.
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток.
5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.
7. Наличие профессионального образования у зав. производством и поваров.
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.
9. Наличие книги предложений и отзывов.
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок.

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).
3. Соответствие веса порций циклическому меню.
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет.
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.

Дополнительные замечания: _____

Предложения: _____

Подписи участников мониторинга _____