

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОРЕХОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА» САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

П Р И К А З

от 01 августа 2023 года

с.Орехово

№ 160

**Об организации родительского
контроля и качеством
школьного питания в МБОУ «Ореховская сш»**

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020г. № 47 ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст. 37 Федерального закона от 20.12.2012г. №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 в Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о родительском контроле Приложение 1)
2. Создать комиссию родительского контроля для осуществления действительного контроля за организацией и качеством питания детей, в следующем составе:
Председатель комиссии:
 - директор школы Дорошенко С.В.
 - зам.директор по ВР Ардиян Т.Н.
 - ответственный за питание Лапшина Н.В.Члены Комиссии:
 - председатель родительского комитета — Заблоцкая И.А.
 - председатель родительской общественности — Росинская Е.В.
 - заведующая хозяйством – Дзядевич А.В.
3. Комиссии родительского контроля осуществлять:
 - контроль за выполнением санитарно — эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;
 - мониторинг качества поставленной продукции и соответствие качества продуктов питания поданной заявке;
 - контроль за качеством и полновесностью порций готовой продукции, за целевым использованием пищевой продукции, за организацией приёма пищи обучающимися;
 - обеспечение необходимых условий для соблюдения обучающимися правил

личной гигиены и санитарного состояния пищеблока;

- соблюдения графика работы буфета (раздаточной).

4. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планёрках и делать сообщения на общешкольных родительских собраниях.

5. Утвердить график родительского контроля организации питания обучающихся.

6. Лапшина Н.В. - ответственной за питание разместить выписку из данного приказа пищеблоке и на информационных стендах в общедоступных местах для информирования родителей (законных представителей) обучающихся.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

С.В.Дорошенко

ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
МБОУ «Ореховская средняя школа»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
- 1.2. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

- 2.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.
- 2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.
- 2.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.
- 2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

- 3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.
- 3.2. Осуществляет контроль:
 - за рациональным использованием платы за питание;
 - за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
 - за соблюдением графика работы столовой.
- 3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.
- 3.4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.
- 3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.
- 3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

- 4.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.
- 4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся, медицинский работник.

Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

- 5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.
- 5.2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.
- 5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.
- 5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.
- 5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета.

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на
2023 - 2024 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	Соц. педагог
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 поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. столовой, мед.работник.
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	Зав. столовой, мед.работник.

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

6. Проверка качества питания

- 6.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
 - 6.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
 - 6.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
 - 6.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
 - 6.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
 - 6.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
 - 6.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
 - 6.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
 - 6.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
 - 6.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
 - 6.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 6.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
 - 6.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
 - 6.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

7. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

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

8. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 8.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 8.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.
- 9. Контроль за исполнением условий государственного контракта**
- 9.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 9.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 9.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 9.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 9.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.