

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Касибская средняя общеобразовательная школа»
(Касибская средняя школа)**

ПРИКАЗ

03 сентября 2024 г.

№ 235

Соликамский городской округ

**О создании комиссии по осуществлению родительского контроля за
питанием обучающихся в 2024 – 2025 учебном году**

Во исполнение Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273 - ФЗ, Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г. Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Касибская СОШ» в 2024-2025 учебном году в следующем составе:

1.1. Касибская средняя школа:

Председатель комиссии – Трубинова Т.Ф., заместитель директора;

Члены комиссии:

- Бычкова С.И. – родитель обучающегося 4 класса,
- Романова Г.В. - родитель обучающихся 7 спец. (корр.) класса,
- Павлецова А.М. – родитель обучающихся 4, 8, 9 классов.

1.2. СП «Басимская школа»:

Председатель комиссии – Гуммель О.Н. – старший методист;

Члены комиссии:

- Малкова А.С. – родитель обучающегося 3 класса,
- Дивановская Н.Н.- родитель обучающихся 1,3 класса,
- Хомякова Т.А. – родитель обучающегося 2, 4 класса.

1.3. СП «Вильвенская школа-детский сад»:

Председатель комиссии – Быданова Т.И. – учитель;

Члены комиссии:

- Шишигина И.В. – родитель обучающегося 3 класса,
- Кочерыгина А.В.- родитель обучающегося 3 класса,
- Кайгородова Е.В. – родитель обучающегося 2, 4 класса.

2. Утвердить план работы школьной комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (приложение № 1).

3. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



Т.О. Козина



План работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МБОУ «Касибская СОШ» на 2024 - 2025 учебный год.

Сроки	Мероприятия	Ответственн ые
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
сентябрь (1 неделя)	Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.	Члены комиссии
1 раз в месяц	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.).	Члены комиссии
1 раз в месяц	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Члены комиссии
1 раз в месяц	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Члены комиссии
1 раз в месяц	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Члены комиссии
1 раз в месяц	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Члены комиссии
1 раз в месяц	Контроль за рационом питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Члены комиссии
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Члены комиссии
1 раз в месяц	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	Члены комиссии
Ежедневно.	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Члены комиссии
1 раз в месяц	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.).	Члены комиссии
1 раз в месяц	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).	Члены комиссии
1 раз в месяц	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню.	Члены комиссии

	При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	
1 раз в месяц	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.	Члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований».	Члены комиссии
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-9 классов по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	Члены комиссии
В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Члены комиссии
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой.	Члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования.	Члены комиссии
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и теплоснабжения).	Члены комиссии
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Члены комиссии
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Члены комиссии

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): МБОУ «Касибская СОШ» СП

Адрес организации: _____

Дата и время заполнения: _____

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): _____

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;		
	мылу;		
	средствам для сушки рук;		
	средствам дезинфекции		
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3	Зал приема пищи чистый		
4	Обеденные столы чистые (протертые)		
5	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи		
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		
3. Режим работы школьной столовой			
7	Имеется режим работы школьной столовой		
8	Имеется расписание приема пищи обучающимися		
9	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы		
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
10	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)		
11	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой		
12	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены		
13	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты		
14	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		
15	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют		
5. Культура обслуживания			
16	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		
17	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное		
18	На обеденных столах имеются салфетки		
19	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
6. Оценка готовых блюд			
20	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		