МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«СТАРОБОБОВИЧСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

**П Р И К А З**

от 30.08. 2024 г. № 59

с. Старые Бобовичи

О создании комиссии по контролю качества

 питания с участием родителей в МБОУ « Старобобовичская СОШ

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 « Старобобовичская СОШ» в следующем составе:

Председатель комиссии –Дорохова Т. М.– директор МБОУ «Старобобовичская СОШ»;

Члены комиссии:

- Куприкова И.В. – социальный педагог,

-Корнеева Е.В.- председатель родительского комитета,

 - Малявко С.Н.-родитель учащейся 4 класса

- Федунова Варвара – обучающаяся 10 класса

2. Утвердить положение о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей в МБОУ « Старобобовичская СОШ»

3. Утвердить план работы школьной комиссии по контролю качества питания с участием родителей

4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы Т.М. Дорохова

Приложение №1 к приказу № 59 от 31.08.2023

План работы комиссии по родительскому контролю

за организацией питания обучающихся в МБОУ « Старобобовичская СОШ»

на 2023-2024 учебный год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сроки | Мероприятия | Ответственные |
| 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 коказанию услуги. | Члены комиссии |
| сентябрь (1 неделя) | При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока. | Члены комиссии |
| сентябрь (1 неделя) | При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в егомаркировке. | Члены комиссии |
| сентябрь (1 неделя) | Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестациятаких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». | Члены комиссии |
| сентябрь (1 неделя) | **Контроль за наличием списка обучающихся на****предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.** | Члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режимахолодильного оборудования и т.д.). | Члены комиссии |
| Ежедневно | Проверка соблюдения графика работы столовой. | Члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов.Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты. | Члены комиссии |
| Ежедневно | 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 неделю. | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствиис предварительным заказом. | Члены комиссии |
| Ежедневно. | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствияпредварительною 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 неделю. | 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 санитарногозаконодательства. | Члены комиссии |
| В начале каждогополугодия. | Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | 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 неделю. | Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройстваконтроля температурного режима во времени информация заноситсяв «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»). | Члены комиссии |
| 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 устранениявыявленных недостатков. | Члены комиссии |
| 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 готовойкулинарной продукции и полуфабрикатов. | Члены комиссии |
| 1 раз в четверть | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашениемклассных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиеническихтребований». | Члены комиссии |
| ***Методическое обеспечение*** |
| 1 раз в месяц. | Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросаморганизации питания. | Члены комиссии |
| Постоянно. | Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросаморганизации питания. | Члены комиссии |
| Постоянно. | Рассматривать обращения обучающихся и/или их законныхпредставителей 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 |
| Понеобходимости | 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 тепло-снабжения). | Члены комиссии |
| По необходимости. | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические иистребительные), 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 организациипитания в школе. | Члены комиссии |