

## ПРИКАЗ

31.08.2022

№ 72 - ОД

п. Синегорский

### *О создании комиссии по осуществлению родительского контроля за питанием обучающихся МБОУ СОШ №13*

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», в целях контроля за горячим питанием

### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ СОШ №13 в 2022-2023 учебном году в следующем составе:

Председатель комиссии – Казанцева И.Ю. – директор МБОУ СОШ №13;

Члены комиссии:

- Панова А.А. – заместитель директора по УВР МБОУ СОШ №13,
- Атянина Е.А. - учитель технологии,
- Макарова А.Ю. – родитель обучающихся 2 и 5 класса,
- Горбунова О.В. – родитель обучающихся 5 и 8 класса

2. Утвердить план работы школьной комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (приложение 1)

4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ №13 Казанцева /Казанцева И.Ю./

**План работы комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в МБОУ СОШ №13  
на 2022-2023 учебный год.**

| Сроки                  | Мероприятия  | Ответственные  |
|------------------------|--|----------------|
|                        | Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение  |                |
| сентябрь<br>(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<br>(1 неделя) | При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.   | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(1 неделя) | При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребностью в его маркировке.  | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(1 неделя) | Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(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 режима холодильного оборудования и т.д.).   | Члены комиссии |
| Ежедневно              | Проверка соблюдения графика работы столовой.   | Члены комиссии |
| Ежедневно              | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов.<br>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 соответствии с предварительным заказом.  | Члены комиссии |
| Ежедневно.             | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительной 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.<br>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 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 устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «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 устранения выявленных 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 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 |
| <b>Методическое обеспечение</b>   |   |                |
| 1 раз в месяц.  | Организация консультаций для классных руководителей 1-11 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 |
| <b>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</b> |   |                |
| 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   | Члены комиссии |

|   |  |                |
|---|--|----------------|
|   | расходом ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения).  |                |
| По необходимости.   | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия. | Члены комиссии |
| <b><i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i></b> |  |                |
| В течение месяца  | Проведение классных часов по темам организации правильного питания.  | Члены комиссии |
| Декабрь<br>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 |