

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Красносельского»

Приказ

02.09.2022 г.

№ 57/14

**О назначении комиссии по контролю за организацией горячего питания учащихся в
МКОУ «СОШ с. Красносельского»**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», в целях повышения системы контроля качества питания в МКОУ «СОШ с. Красносельского»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю за организацией горячего питания в составе:
 - Масаева И.М., заместитель директора по УВР, председатель комиссии;
 - Походий О.П., социальный педагог, ответственный за организацию питания учащихся;
 - Атамова А.В., председатель родительского комитета;
 - Миляева Я.С. председатель профсоюзного комитета;
 - Казимова Т.А., член родительского комитета.
2. Утвердить план работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МКОУ «СОШ с. Красносельского» на 2022-2023 учебный год (Приложение 1).
3. Заместителю директора по УВР Масаевой И.М. создать условия для беспрепятственной работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания детей в МКОУ «СОШ с. Красносельского».
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ «СОШ с. Красносельского»

 Н.В. Плотникова

**План работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся
в МКОУ «СОШ с. Красносельского»
на 2022 – 2023 учебный год**

Сроки	Мероприятия	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
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. 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 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	Члены комиссии

	Услуг на объекте	
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов	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
1 раз в месяц	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 за массой порционных блюд.	Члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов	Члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований».	Члены комиссии
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания	Члены комиссии
Постоянно	Участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания	Члены комиссии
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и/или законных представителей по вопросам качества и /или порядка оказания Услуг по организации горячего питания	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, завхоз
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Члены комиссии, завхоз
1 раз в месяц	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также использование по назначению, контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения)	Члены комиссии, завхоз
По мере необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ	Члены комиссии, завхоз
По мере необходимости	Замена устаревшего оборудования	Члены комиссии, завхоз
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания	Члены комиссии, классные руководители 1-11 классов
Ноябрь, апрель	Проведение анкетирования среди учащихся и родителей по вопросам качества организации питания в школе	Члены комиссии, классные руководители 1-11 классов
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	Члены комиссии