

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Покровская средняя общеобразовательная школа
Омского муниципального района Омской области»

ПРИКАЗ

30.08.2024 г.

№ 289

с. Покровка

О создании общественного (родительского) контроля за организацией
питания обучающихся

На основании № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» 20.12.2012 г.,
Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации
«Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных
организациях» от 18.05.2020 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать с 02.09.2024 г. комиссию общественного (родительского) контроля
за организацией питания обучающихся, для осуществления действенного контроля за
организацией питания обучающихся, с правом прохода на пищеблок в следующем
составе:

Председатель комиссии: Васильева Екатерина Владимировна, представитель
родительского комитета 10 класса

Члены комиссии:

Бражникова Людмила Сергеевна, представитель родительского комитета 5 класса

Родионова Ольга Валерьевна, представитель родительского комитета 3 класса

Ленёва Марина Анатольевна, заместитель директора по ВР.

2. Комиссии общественного (родительского) контроля осуществлять:

- контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к
организации питания обучающихся в школе;

- мониторинг качества поставленной продукции и соответствие количества
продуктов питания поданной заявке;

- проверку качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно
меню;

- контроль за организацией приёма пищи обучающимися, за санитарным
состоянием пищеблока, соблюдением графика работы столовой.

3. О результатах работы комиссии общественного (родительского) контроля за
организацией питания обучающихся информировать администрацию школы и
родительские комитеты классов. Ответственная Ленёва М.А., заместитель директора по
ВР.

4. Утвердить План-график контроля за организацией питания обучающихся
(приложение 1).

7. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Е.А.Квашина

С приказом ознакомлена:



План-график контроля за организацией питания обучающихся
на 2024-2025 учебный год.

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Сентябрь	Проверка готовности помещения столовой для приёма пищи к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежемесячно	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню	Ответственные сотрудники за организацию питания
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
1 раз в месяц	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовлением и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд	Ответственные сотрудники за организацию питания
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Ответственные сотрудники за организацию питания
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	Ответственные сотрудники за организацию питания
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании	Ответственные сотрудники за организацию питания
Ежедневно	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением	Ответственные сотрудники за организацию питания

	условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства	
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	Ответственные сотрудники за организацию питания
1 раз в четверть	Административное совещание по питанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам охвата учащихся горячим питанием	Ответственные сотрудники за организацию питания
Методическое обеспечение		
Сентябрь	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Май	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и/или их родителей (законных представителей) по вопросам организации и качества питания в школе	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
План организации работы по улучшению материально-технической базы пищеблока		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания
По мере необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Завхоз Фоменко Н.В.
По мере необходимости	Замена устаревшего оборудования	директор школы Квашина Е.А.
1 раз в месяц	Проверка сохранности состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов электроэнергии, водо – и теплоснабжения)	завхоз Фоменко Н.В.
Постоянно	Организация на пищеблоке дезинфекционных мероприятий	завхоз Фоменко Н.В.
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся		
В течение года	Проведение классных часов по темам организации правильного питания	Классные руководители 1-11 классов
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	Ответственные сотрудники за организацию питания,

		члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
--	--	--