

ПРИКАЗ

от 30 августа 2024 г.
№ 65/5

О создании общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся

На основании №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 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., в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся МОАУ «СОШ №17 г. Орска»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать с 03.09.2024 г. комиссию общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся в следующем составе:

Председатель комиссии – Костина Ольга Владимировна – директор МОАУ «СОШ №17 г. Орска»

Члены комиссии:

Пономарева Анна Николаевна – представитель родительского комитета 6 «В» класса;

Кутовая Екатерина Михайловна – представитель родительского комитета 9 «Б» класса;

Ермагамбетова Сара Касеновна – представитель родительского комитета 11 класса;

Кишкина Екатерина Сергеевна – представитель родительского комитета 3 «А» класса.

2. Комиссии родительской общественности осуществлять контроль за горячим питанием обучающихся совместно с представителем администрации школы каждую последнюю пятницу месяца.

3. Комиссии родительской общественности при посещении столовой школы при себе иметь: одноразовую шапочку для волос, халат, бахилы, санитарную книжку, маску.

4. Комиссии общественного (родительского) контроля осуществлять оценку:

- соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-технического содержания помещения для приема пищи;
- соблюдения графика работы столовой;

- объема пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовых предпочтений обучающихся, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса обучающихся с согласия родителей или иных законных представителей;
- информировать родителей и обучающихся о здоровом питании.

5. О результатах работы комиссии общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся информировать администрацию МОАУ «СОШ №17 г. Орска» и родительские комитеты классов.

6. Утвердить План-график контроля за организацией питания обучающихся (Приложение №1).

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МОАУ «СОШ №17 г. Орска»



О.В. Костина

Утверждено

№65/5 от 30.08.2024 г.

О.В. Костина



Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
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	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
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 условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства	Ответственные сотрудники за организацию питания
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 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	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
1 раз в месяц	Заседание комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам охвата учащихся горячим питанием	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания
Май	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития питания в школе.	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, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
По мере необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Зам. директора по АХЧ
По мере необходимости	Замена устаревшего оборудования	Директор школы
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)	Зам. директора по АХЧ
По мере необходимости	Организация на пищеблоке дезинфекционных мероприятий	Зам. директора по АХЧ
В течение года	Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа. 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