

Управление образования Ирбитского муниципального образования

муниципальное общеобразовательное учреждение
«Речкаловская средняя общеобразовательная школа»
(МОУ «Речкаловская СОШ»)

ПРИКАЗ

от 04.09.2022 г.
д.Речкалова

№140/1 -од

**О создании комиссии по осуществлению
родительского контроля за питанием обучающихся**

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 МОУ «Речкаловская СОШ» в в следующем составе:

Председатель комиссии –Аксенова Н.В., – заместитель директора по АХЧ;
Члены комиссии:

- Салимова С.А., – председатель родительского комитета школы;
- Сатулбаева О.В.,- родитель учащегося 5 класса;
- Жилина А.М., – родитель учащегося 2 класса.

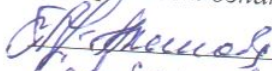
2. Утвердить план работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МОУ «Речкаловская СОШ». (Приложение №1)

3. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор МОУ «Речкаловская СОШ»

С.В.Боярникова

С приказом ознакомлены:


Сатулбаева С.А.
Жилина А.М.
Сатулбаева О.В.



**План работы комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в МОУ «Речкаловская СОШ».**

Сроки	Мероприятия	Ответственные
	Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение	
1 раз в четверть	Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков во время учебного процесса учащихся. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Члены комиссии
По необходимости	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Члены комиссии
По необходимости	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребностью в его маркировке.	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Контроль и заполнение документации (Гигиенический журнал (сотрудники), Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции, Журнала бракеража готовой пищевой продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования, Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях и т.д.).	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Члены комиссии
1 раз в четверть.	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 четверть.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Члены комиссии
1 раз в четверть.	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 четверть.	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 четверть.	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	Члены комиссии

	выявленных недостатков.	
1 раз в четверть.	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 продукции.	Члены комиссии
Методическое обеспечение		
По необходимости	Принимать участие в совместных совещаниях по вопросам организации питания.	Члены комиссии
По необходимости	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Члены комиссии
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
1 раз в четверть.	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Эстетическое оформление зала столовой.	Члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования.	Члены комиссии
По необходимости	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и тепло- снабжения).	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Члены комиссии
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
По необходимости	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Члены комиссии
По необходимости	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Члены комиссии
По необходимости	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Члены комиссии

Состав

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

[Handwritten signature]

Инициативная группа, проводившая проверку:

*Александр Николаевич
Иванов Александр Михайлович*

*Светлана Викторовна
Самойлова Светлана Александровна*

Вопрос:

Сат

- 1 Имеется ли в организации меню?
 А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
 Б) да, но без учета возрастных групп
 В) нет
- 2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
 А) да
 Б) нет
- 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
 А) да
 Б) нет
- 4 В меню отсутствуют повторы блюдов?
 А) да, по всем дням
 Б) нет, имеются повторы в смежные дни
- 5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
 А) да, по всем дням
 Б) нет, имеются повторы в смежные дни
- 6 Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
 А) да
 Б) нет
- 7 Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
 А) да
 Б) нет
- 8 От всех ли партий приготовленных блюдов снимается бракераж?
 А) да

Б) нет

- 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
 А) нет
Б) да
- 10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
А) да
 Б) нет
- 11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
 А) да
Б) нет
- 12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
 А) да
Б) нет
- 13 Имеются ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их?
 А) нет
Б) да
- 14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
 А) да
Б) нет
- 15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
 А) нет
Б) да
- 16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
 А) нет
Б) да
- 17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
 А) нет
Б) да