

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Заковряшинская средняя общеобразовательная школа»

Приказ № 131

02 сентября 2024 года

с.Заковряшино

Об организации родительского
контроля качества питания учащихся

В целях эффективной организации питания обучающихся школы, охраны их здоровья, повышения эффективности системы контроля качества питания обучающимися МКОУ «Заковряшинская СОШ» и в соответствии с Государственным санитарно-эпидемиологическим нормированием Российской Федерации, Методическими рекомендациями 2.4 0180-20

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственной за организацию «Родительского контроля качества питания» в МКОУ «Заковряшинская СОШ» Евсееву Татьяну Алексеевну, учителя.
2. Ответственным
-руководствоваться Положением об организации питания учащихся в школе, Положением о комиссии по общественному родительскому контролю, состав комиссии контроля качества питания (по общественному родительскому контролю), утвержденными приказом директора от 01.09.2020 №133
- утвердить состав комиссии контроля качества питания (по общественному родительскому контролю) в школе на 2024 – 2025 учебный год (Приложение 1).
- утвердить график посещения родителями школьной столовой на 2024 – 2025 учебный год с целью осуществления контроля качества питания обучающихся (Приложение 2) с последующим заполнением Акта (Приложение 3) по итогам проверки.
3. Комиссии работать в соответствии с планом работы комиссии Родительского контроля за организацией горячего питания в МКОУ «Заковряшинская СОШ» на 2024-2025 учебный год (Приложение 4)
4. Контроль над выполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



Т.Н.Рязанова

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЗАКОВРЯШИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

**Состав комиссии
контроля качества питания (по общественному родительскому контролю)
в школе в 2024 – 2025 учебном году**

- Евсева Т.А. - учитель, ответственная за организацию питания
- Толстунова Е.В. - председатель родительского комитета
- Долгова К.А. - член Управляющего Совета школы

**График посещения родителями школьной столовой с целью
осуществления контроля качества питания обучающихся
на 2024-2025 учебный год**

№ п/п	Дата проверки
1	4я неделя сентября 2024
2	3я неделя октября 2024
3	4я неделя ноября 2024
4	3я неделя декабря 2024
5	4я неделя января 2025
6	3я неделя февраля 2025
7	3я неделя марта 2025
8	4я неделя апреля 2025
9	3я неделя мая 2025

Акт № _____

проверки комиссии контроля качества питания
обучающихся в столовой МКОУ «Заковряшинская СОШ».

От _____ 20__ г.

Комиссия в составе:

1. _____
2. _____
3. _____

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие меню, согласно утвержденному _____
2. Соответствие порции в граммах, согласно утвержденному меню _____
3. Качество готовой продукции _____
4. Санитарное состояние зала столовой _____
5. Организация приема пищи учащимися _____
6. Соблюдения графика работы столовой _____
7. Внешний вид сотрудников столовой _____
8. Наличие меню (есть/нет) _____
9. Соответствие меню дня –перспективному меню _____
10. Причина несоответствия _____

В результате проверки установлено

Подписи членов комиссии:

1. _____
2. _____
3. _____

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Заковряшинская средняя общеобразовательная школа»

«Утверждаю»
Директор МКОУ «Заковряшинская СОШ»
Г.Н.Рязанова
приказ от 02.09.2024 г. № 131



План
работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в
МКОУ «Заковряшинская СОШ» на 2024-2025 учебный год

с. Заковряшино
2024 год

**План
работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в
МКОУ «Заковряшинская СОШ» на 2024-2025 учебный год**

Сроки	Мероприятие	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Август	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.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Август	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока;	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Август	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Август	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Сентябрь	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания

Ежедневно	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного	Ответственные сотрудники за организацию питания, 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).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ответственные сотрудники за организацию питания, 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.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

В конце каждого месяца.	Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с САНПИН	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, 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 на пару, приготовление в пароконвектомате).	Ответственные сотрудники за организацию питания, 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	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в неделю.	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна	Ответственные

	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.	сотрудники за организацию питания, 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	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 4 х классов по вопросам: - Охват обучающихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Методическое обеспечение		
По необходимости	Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Конец учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Ответственные сотрудники за организацию 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.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Ответственные сотрудники за организацию питания, 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 расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло- снабжения).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Классные руководители
1 раз в квартал	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии