

ПРИКАЗ

от 31.08.22 г.

№ 74

«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 18.05.2020 г. Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», Приказ УО Тяжинского муниципального округа № 155 от 19.03.2021г. «О создании (общественного) родительского контроля за организацией горячего питания в общеобразовательных учреждениях Тяжинского муниципального округа»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Тяжинская средняя общеобразовательная школа №3» в 2022-2023 учебном году в следующем составе:

Председатель комиссии

Барсукова Д.А. - родитель учащегося 3 –а класса.

Члены комиссии:

- Марченко И.В. - родитель учащегося 8-а класса; секретарь комиссии.
- Пащенко Г.В.– заместитель директора по ВР;
- Дюбикова Г.Е. – социальный педагог школы;
- Васильченко Г.Г. – родитель учащегося 7-а класса;
- Картавова О.Ю. - родитель учащихся 6-б класса

2. Утвердить Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «Тяжинская средняя общеобразовательная школа №3» (приложение №1).
3. Утвердить план работы школьной комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся (приложение №2).
4. Установить следующий порядок информирования: итоги проверок и мониторинг результатов родительского контроля за организацией горячего питания детей обсуждать на общешкольных родительских собраниях, совещаниях, педагогических советах, а также опубликовывать информацию по результатам проверок на официальном сайте школы.
5. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Т.В.Гуляева

С приказом ознакомлен

Г.В.Пащенко
Г.Е.Дюбикова
Д.А.Барсукова
И.В. Марченко
Г.Г. Васильченко
О.Ю. Картавова

ПОЛОЖЕНИЕ
о родительском контроле за организацией горячего питания
обучающихся в МБОУ «Тяжинская средняя общеобразовательная
школа №3»

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Методических рекомендаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях».

1.2. Организация родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся осуществляется в форме участия в работе общешкольной комиссии родителей, в форме анкетирования родителей и детей.

1.3. Для решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в МБОУ «Тяжинская средняя общеобразовательная школа №3» (далее – Школа), ежегодно создается комиссия (родительский контроль) за организацией и качеством горячего питания обучающихся (далее - комиссия) на текущий учебный год.

1.4. В состав комиссии входят представители администрации, члены Управляющего совета школы, педагогические работники, родительская общественность, ответственный за организацию питания обучающихся, назначенный приказом директора.

1.5. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

Оценить:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

3. Функции комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

Комиссия по контролю организации питания обучающихся участвует в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

4.1. Контролировать в общеобразовательных организациях организацию и качество питания обучающихся.

4.2. Получать информацию по организации питания, качеству приготавливаемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.

4.3. Заслушивать на своих заседаниях отчеты по обеспечению качественного питания обучающихся.

4.4. Проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх членов комиссии на момент проверки.

4.5. Изменить график проверки, если причина объективна.

4.6. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

4.7. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей).

4.8. Информация о представителе от родительской общности доводится до сведения всех родительских комитетов и размещается на информационном стенде и сайте Школы.

4.9. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

5. Права родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой.

1. Родители (Законные представители) обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация питания и прием пищи (обеденный зал).
2. Допуск законных представителей в пищевой блок и помещения для хранения сырья не предусмотрен.

6. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

6.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

6.2. Комиссия выбирает председателя, секретаря.

6.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.

6.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.

6.5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и председателя общешкольного родительского комитета.

6.6. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.

6.7. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

7. Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у ответственного за организацию питания.

7.3. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

Г. _____ «__» _____ 202__ г.

Комиссия в составе:

была проведена проверка организации питания в столовой школы № _____
по адресу _____

Время проверки: _____

Наименование комплекса: _____

Ассортимент блюд: _____

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Да	Нет
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания		
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены		
3	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи		
4	Спецодежда персонала чистая и опрятная		
5	Школьная посуда без сколов		
6	Наличие в обеденном зале цикличного меню для ознакомления		
7	Наличие в школе приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии		
8	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета		
9	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд		
10	Рацион питания соответствует заявленному меню		
11	В случае несоответствия блюд заявленному		

	меню наличие обоснования произведенной замены		
12	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)		
13	Соответствие выхода блюд		
14	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления		
15	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения		
16	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания		

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи: _____

ПРЕДЛОЖЕНИЯ по улучшению организации питания:

1) _____

2) _____

3) _____

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой _____

Комиссия:

**План работы комиссии по родительскому контролю
за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «Тяжинская
средняя общеобразовательная школа №3»
на 2022-2023 учебный год.**

Сроки	Мероприятия	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
сентябрь (1 неделя)	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.	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	При необходимости: контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	При необходимости: контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.	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 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 Услуг на объекте.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	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
В начале каждого полугодия.	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 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 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.	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 кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват	Члены

	обучающихся горячим питанием. Соблюдение САНПИН».	комиссии
<i>Методическое обеспечение</i>		
1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации 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.	Члены комиссии
В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах.	Члены комиссии
<i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой.	Члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования.	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).	Члены комиссии
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Члены комиссии
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i>		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Члены комиссии