

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СОХРАНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

ПРИКАЗ
с. Сохрановка

28.08.2023 г

№ 210- о.д.

О создании комиссии по осуществлению
родительского контроля за питанием обучающихся
в 2023 – 2024 уч.г

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 МБОУ Сохрановская СОШ в 2023 - 2024 учебном году в следующем составе:

Председатель комиссии – Щетникова Н.В. – заместитель директора по ВР.

Члены комиссии:

- Данцева М.Д. – ответственный за организацию питания в ОО
- Веремейцева Т.И.. – родитель обучающегося 9 класса
- Жбантова В.В.- родитель обучающегося 8 класса
- Григоренко В.В. – родитель обучающегося 5 класса

2. Утвердить план работы школьной комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (приложение №2).

4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



Е.А.Чеснокова

С приказом ознакомлены 28.08.2023 г:

Щетникова Н.В. *Щетникова*

Данцева М.Д. *Данцева*

Веремейцева Т.И. *Веремейцева*

Жбантова В.В. *Жбантова*

Григоренко В.В. *Григоренко*

**План работы комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся
в МБОУ Сохрановская СОШ
на 2023 – 2024 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 наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий.	Члены комиссии
1 раз в месяц	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
1 раз в четверть	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Члены комиссии
1 раз в месяц	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.	Ответственный за организацию питания
Ежедневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ответственный за организацию питания
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..	Ответственный за организацию питания
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.).	Ответственный за организацией питания
1 раз в четверть	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства	Члены комиссии

	контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).	
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 обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований».	Члены комиссии
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Директор школы, ответственный за организацию питания