Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

Шалкинская средняя школа

Приказ

 От 31.08.2022 г. № 121

О создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей

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 МКОУ Шалкинской СШ в 2022-2023 учебном году в следующем составе:

Председатель комиссии – Родионова Л.И.. – директор школы.

Члены комиссии: - Парамонова К.А.- заместитель директора;

- Нефедова Е.В. учитель начальных классов;

- Абросимова Е.П..- родитель обучающейся 5 класса,

- Шестаева С.А.- родитель обучающегося 2 класса.

1. Утвердить Положение работы школьной комиссии по контролю качества питания обучающихся с участием родителей (приложение №1).
2. Утвердить план работы школьной комиссии по контролю качества питания обучающихся с участием родителей (приложение №2)
3. Утвердить график посещения школьной столовой комиссией (родительский контроль) за организацией и качеством горячего питания обучающихся (приложение №3).
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

 Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/РодионоваЛ.И./

С приказом ознакомлен:

Приложение №1

 К приказу № 120 от 31.08.2022 г.

Положение

 работы школьной комиссии по контролю качества питания обучающихся с участием родителей

Общие положения

* 1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:
* Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273- ФЗ;
* Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации

«Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

* 1. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение №1) и участии в работе общешкольной комиссии.
		1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.
		2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно- действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
		3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации школы (2 чел.), члены Родительского комитета школы (2 чел.: 1- 4кл.-1 чел., 5-9 - 1 чел., 10-11 – 1 чел.). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.
		4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.
1. **Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.**
	1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:
* обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
* соответствие энергетической ценности ежедневного рациона питания энергозатратам;
* обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном

рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

* обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
* исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.
1. **Функции комиссии по контролю организации питания учащихся**
	1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:
* общественная экспертиза питания обучающихся (Приложение №2);
* контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
* изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
* участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.
1. **Права и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся**

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

* 1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
	2. получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
	3. заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
	4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
	5. изменить график проверки, если причина объективна;
	6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
	7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей (законных представителей).
1. **Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся.**
	1. Состав комиссии избирается на 1 год.
	2. Председателем комиссии является директор школы.
	3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
	4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
	5. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности работников школьной столовой, педагогический коллектив, обучающихся и родителей (законных представителей).
	6. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
	7. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 из ее членов.
	8. Решение комиссии принимается большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляется протоколом.
2. **Ответственность членов Комиссии**
	1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.
	2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.
3. **Документация комиссии по контролю организации питания учащихся.**
	1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
	2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у администрации школы.

Приложение №2

 К приказу № 120 от 31.08.2022 г.

План

работы школьной комиссии по контролю качества питания обучающихся с участием родителей

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 коказанию услуги. | Члены комиссии |
| сентябрь (1 неделя) | При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильногоОборудования пищеблока. | Члены комиссии |
| сентябрь (1 неделя) | При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в егомаркировке. | 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 «Услугиобщественного питания. Требования к персоналу». | Члены комиссии |
| сентябрь (1 неделя) | Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной ильготных категорий. | Члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режимахолодильного 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 соответствиис предварительным заказом. | Члены комиссии |
| Ежедневно. | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительною заказа примерному меню. Фактический рационпитания должен соответствовать действующему Примерному меню. | Члены комиссии |
| По меренеобходимости. | Оформление претензионных актов в случае обнаружениянедостатков 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 санитарногозаконодательства. | Члены комиссии |
| В начале каждогополугодия. | 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 холодильногооборудования»). | 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 устранениявыявленных 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 готовойкулинарной продукции и полуфабрикатов. | Члены комиссии |
| 1 раз в триместр | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиеническихтребований». | Члены комиссии |
| ***Методическое обеспечение*** |
| 1 раз в месяц. | Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросаморганизации питания. | Члены комиссии |
| Постоянно. | Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросаморганизации питания. | Члены комиссии |
| Постоянно. | Рассматривать обращения обучающихся и/или их законныхпредставителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. | Члены комиссии |
| В конце каждогополугодия. | Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах | Члены комиссии |
| ***План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой*** |
| Ежедневно | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды,обеденного зала, подсобных помещений). | Члены комиссии |
| Понеобходимости | Эстетическое оформление зала столовой. | Члены комиссии |
| Понеобходимости | 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 рациональнымрасходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло- | Члены комиссии |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | снабжения). |  |
| По необходимости. | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические иистребительные), дезинфекционных мероприятия. | Члены комиссии |
| ***Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся*** |
| В течение месяца | Проведение классных часов по темам организации правильногопитания. | Члены комиссии |
| ДекабрьАпрель | Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей повопросам качества и организации питания в школе. | Члены комиссии |
| 1 раз в четверть. | Выступление на родительских собраниях по вопросам организациипитания в школе. | Члены комиссии |

Приложение №3

 К приказу № 120 от 31.08.2022 г.

График

посещения столовой школы с целью осуществления контроля питания учащихся

МКОУ Шалкинской СШ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Время | Прием пищи |
| 01.09-20.11.2022 г | После первого урока После четвертого урока | Завтрак. обед |
| 28.11-17.02.2022 г. | После первого урока После четвертого урока | Завтрак. обед |
| 27.02.-31.05.2023 г. | После первого урока После четвертого урока | Завтрак. обед |