

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ТУЛЬСКАЯ ОБЛАСТЬ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОД ЕФРЕМОВ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«НОВОКРАСИВСКАЯ ОСНОВНАЯ ШКОЛА №29»

301881, Тульская область, Ефремовский район, с. Новокрасивое, дом № 126
Тел./факс (48741) 92115, e-mail: osh29.efremov@tularegion.org,

ПРИКАЗ

От «31» августа 2022 г.

№ 7

О создании комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МКОУ «ОШ № 29»

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о комиссии по родительскому контролю организации питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2022-2023 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в состав которой включить:
Председатель комиссии: Якимова Людмила Александровна;
Секретарь комиссии: Киреева Галина Ивановна;
Члены комиссии: Волкова Татьяна Николаевна, Носенко Евгения Александровна, Легостаева Елена Сергеевна.
2. Утвердить план работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МКОУ «ОШ № 29» на 2022-2023 учебный год. (приложение № 1)
3. Комиссии проводить работу в соответствии с положением «о комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МКОУ «ОШ № 29».
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Д.Ю. Головин

С приказом ознакомлены:



Л.Н. Астахова

Е.А. Петрикова

И.В. Бартенева

С.Н. Петрикова

И.Н. Денисова

Ю.Ю. Соцкова

Г.И. Киреева

Г.В. Ульянова

Н.Н. Меренкова

Л.М. Яшкова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ «ОШ № 29»
_____ Д.Ю. Головин Приказ
№ 6 от 31.08.2022 г.

План работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МКОУ
«ОШ № 29» на 2022-2023 учебный год.

ЦЕЛЬ: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

Основные задачи:

- оценка благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся;
- пропаганда основ здорового питания среди родителей и детей
- повышение культуры питания;
- контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль за соответствием меню с реализуемыми блюдами;
- выявления вкусовых предпочтений, обучающихся;
- информирование родителей на родительских собраниях, о выявленных нарушениях и их устранении;
- помощь классным руководителям в организации мероприятий по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.

Мероприятия родительского контроля

| № п/п | Наименование мероприятий | Сроки исполнения | Ответственные |
|-------|---|------------------|----------------|
| 1. | Создание плана работы по улучшению питания и соблюдению санитарногигиенических норм в школьной столовой | сентябрь | Члены комиссии |
| 2 | Назначение комиссии Родительского контроля | сентябрь | Члены комиссии |
| 3. | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы, санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, наличие салфеток и т.п. | в течение года | Члены комиссии |
| 4. | Санитарное состояние столовой посуды, мытье посуды согласно санитарноэпидемиологически м нормам | раз в месяц | Члены комиссии |

| | | | |
|-----|--|----------------|-----------------------|
| 5. | Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд, качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд | в течение года | Члены комиссии |
| 6. | Взятие проб готовой продукции членами родительского контроля | в течение года | Члены комиссии |
| 7. | Соблюдение поварами школьной столовой температурного режимаготавливаемых блюд (температура готовых блюд при раздаче) | в течение года | Члены комиссии |
| 8. | Соблюдение поварами школьной столовой правил личной гигиены (наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд) | в течение года | Члены комиссии |
| 9. | Соблюдение графика работы столовой и графика питания учащихся | в течение года | Члены комиссии |
| 10. | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации | в течение года | Члены комиссии |
| 11. | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом | в течение года | Члены комиссии |
| 12. | Наличие технологических карт и их соблюдение | в течение года | Члены комиссии |
| 13. | Контроль за рационом питания учащихся, объема и вида пищевых отходов после приема пищи | в течение года | Члены комиссии |
| 14. | Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил обучающихся | в течение года | Классные руководители |
| 15. | Мониторинг вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей) | в течение года | Члены комиссии |
| 16. | Анкетирование обучающихся и родителей об организации питания и качестве приготовления блюд | в течение года | Классные руководители |
| 17. | Информирование родителей и детей о здоровом питании через школьные страницы в социальных сетях (официальный сайт школы, ВК) | в течение года | Члены комиссии |
| 18. | Участие в школьных мероприятиях по пропаганде здорового питания | в течение года | Классные руководители |
| 19. | Обсуждение итогов проверок с администрацией образовательной организации | в течение года | Члены комиссии |

| | | | |
|-----|---|----------------|--------------------|
| 20. | Обсуждение итогов проверок на общешкольных и классных собраниях | в течение года | Члены комиссии |
| 21. | Оформление итогов проверок, ведение отчетной документации | в течение года | секретарь комиссии |

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества питания

Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
Готовность столовой к работе в новом учебном году.

Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
Соответствие меню и накладных в книге учета продуктов и бракеражному журналу.
Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.

Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.

Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

