

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МИХНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА
СМОЛЕНСКОГО РАЙОНА СМОЛЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

П Р И К А З

От 27.08.2021 г. №77 -ОД

Об организации родительского контроля за питанием обучающихся в 2021-2022 учебном году

В соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29 декабря 2012года «Об образовании в Российской Федерации», с Федеральным законом от 01.30.2020г. №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 года

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать родительский контроль за организацией горячего питания детей в МБОУ Михновской СШ в соответствии с методическими рекомендациями (МР 2.4.0180-20), утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

2. Включить в проведение мероприятий родительского контроля за организацией питания детей, следующие критерии качества:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала столовой: состояние обеденной мебели, столовой посуды, и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников столовой.

3. Обеспечить проведение мониторинга горячего питания с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в школе, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания по следующим показателям:

- количество обучающихся всего, в том числе 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям, настоящих рекомендаций;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;

- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (анкетирование);

- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или иных законных представителей;

- информирование родителей и детей о здоровом питании.

4. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в 2021-2022 учебном году в следующем составе:

Председатель комиссии – Бурделёв А.П. – директор;

Члены комиссии:

- Демьянова И.А. – председатель родительского комитета школы,

- Давыдова Л.А. – председатель ПК,

- Ролич Ю.Э. - родитель обучающейся 3 класса,

5. Утвердить положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся (Приложение №1).

6. Утвердить план мероприятий родительского контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ Михновской СШ (Приложение №2).

7. Утвердить график работы родительского контроля за организацией и качеством горячего питания (Приложение №3).

8. Утвердить журнал посещения родительского контроля за организацией питания обучающихся (Приложение №4).

9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор:



А.П. Бурделёв

План мероприятий родительского контроля
за организацией и качеством горячего питания
обучающихся МБОУ Михновской СШ
на 2021-2022 учебный год

Сроки	Мероприятия	Ответственн ые
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	Члены комиссии

	на пищевые продукты.	
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 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	Члены комиссии

	изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	
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
<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 расходом 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</i>		

<i>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

График работы родительского контроля
за организацией и качеством горячего питания обучающихся
на 2021/2022 учебный год

Дата	Время проведения	Ответственный
04.10-08.10.2021г.	10:45-11:00	Бурделёв А.П.
15.11-19.11.2021г.	10:45-11:00	Бурделёв А.П.
20.12-24.12.2021г.	10:45-11:00	Бурделёв А.П.
14.02-18.02.2022г.	10:45-11:00	Бурделёв А.П.
14.03-18.03.2022г.	10:45-11:00	Бурделёв А.П.
18.04-22.04.2022г.	10:45-11:00	Бурделёв А.П.
23.05-27.05.2022г.	10:45-11:00	Бурделёв А.П.

Журнал посещения родительского контроля за организацией питания
обучающихся

№ п/п	Дата проведения родительского контроля	ФИО членов комиссии	Краткое содержание мероприятия по проведенному родительскому контролю