

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Комсомольская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

№ 288-пр

02.09.2024

О создании комиссии по организации
родительского (общественного) контроля за питанием

На основании приказа министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 года № 26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных образовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края», Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) с целью формирования единых подходов к контролю организации питания обучающихся школы, повышения качества питания, формирование у детей и подростков навыков здорового питания, предупреждения возникновения и распространения массовых кишечных инфекционных заболеваний

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать общественную комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии: Елтышева Т.В. - социальный педагог, ответственный за организацию питания обучающихся;

Члены комиссии: Киселева Н.Л. – учитель начальных классов
Батракова С.В. – специалист по закупкам
Представитель детской общественности (по согласованию)
Члены родительской общественности (по согласованию).

2. Общественная комиссия в ходе проведения контрольных мероприятий за организацией школьного питания осуществляет:
- наблюдение за организацией процесса предоставления горячего питания в обеденном зале;
 - санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
 - проводить выборочное взвешивание блюд рациона для выявления соответствия массы порций и объема рациона в целом;
 - наблюдают за объемом и видом пищевых отходов после приема пищи;
 - выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;
 - отсутствием в меню запрещенных к реализации продуктов;
 - соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
 - соответствие утвержденного 10-дневного меню с ежедневным меню, предоставляемого обучающимся;
 - заполняет «Программу проведения проверки по организации питания с участием родительской общественности» (Приложение 1).
3. Комиссия 1 раз в четверть отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.
4. Срок работы комиссии со 02.09.2024 по 31.05.2025 год.
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы



И.Д. Шахова

С приказом ознакомлены
и согласны



Н.Л. Киселева
Т.В. Елтышева
С.В. Батракова

**Программа проведения проверки по организации питания
с участием родительской общественности**

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	
2	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	
3	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	
4	Фактический рацион соответствует примерному 10-дневному меню, согласованному с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	
5	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч., осуществляется контроль выхода порционных блюд	
6	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	
7	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
8	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	
9	Питьевой режим в организации представлен: вода, расфасованная в емкости	
10	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
11	Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	
12	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
13	Наличие инструкций «Правила мытья кухонной посуды»	
14	Наличие инструкций «Правила мытья столовой посуды»	
15	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
16	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий, стоимость	
17	Наличие и ведение журнала учета уборки помещений	
18	Размещен график питания обучающихся и его исполнение	
19	Размещен график уборки обеденного зала	
20	Наличие мыла, сушилок, дезсредств для работников школы и обучающихся	
21	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	
22	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
23	Ведение «Книги жалоб и предложений»	
24	Ведение информационного уголка для родителей и обучающихся о здоровом питании	
25	Имеется демонстрационное (контрольное) блюдо в соответствии с 10-ти дневным меню	