

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Ёдвинская средняя общеобразовательная школа»
пст Ёдва**

Приказ

От 02.09.2024 г.

№ 01-06/212

О порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания в МОУ «Ёдвинская СОШ» на 2024-2025 учебный год

В целях общественного контроля за организацией питания в школе,

приказываю:

1. Создать общественную комиссию по проверке организации питания в образовательной организации в составе:

1.1. Лопушанская А.И - заместитель главы пст. Ёдва, председатель Управляющего совета школы;

1.2. Соснина Е.В. - законный представитель обучающегося, член родительского комитета;

1.3. Кифель Е.В. - социальный педагог;

1.4. Таран Е.И. - ответственный за организацию питания в школе.

2. Комиссии в своей деятельности руководствоваться Положением о родительском контроле за организацией горячего питания в школе и Правилами доступа законных представителей обучающихся в школьную столовую.

3. Назначить председателем общественной комиссии Таран Е.И., ответственного за организацию питания в школе.

4. Таран Е.И.:

4.1. Активизировать работу общественной комиссии;

4.2. Ознакомить общественную комиссию с планом комплексной проверки организации питания (Приложение 1), с требованиями САНПИНа, с типичными нарушениями требований законодательства при организации питания в детских садах и школах;

4.3. Провести совместные совещания с родительской общественностью с привлечением специалистов территориального отдела Роспотребнадзора (при проведении ими выездных проверок), обсудить пути решения вопросов организации питания;

4.4. Обновить информационные стенды с контактными телефонами контрольно-надзорных органов;

4.5. Составлять акты о проведении комплексной проверки организации питания в образовательной организации.

5. Утвердить план и график работы комиссии (Приложение 2).

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

И.А.Слободянюк

С приказом ознакомлен:

ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов:
 - 1.1. Документация КШП на право поставок продовольствия
 - 1.2. Сопроводительная документация на пищевые продукты
 - 1.3. Условия транспортировки
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции
 - 2.1. Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока
 - 2.2. Качество готовой продукции
 - 2.3. Суточная проба
3. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса
 - 3.2. Рацион питания
 - 3.3. Наличие нормативно-технической и технологической документации
 - 3.4. Первичная и кулинарная обработка продукции
 - 3.5. Тепловое технологическое оборудование
 - 3.6. Контроль достаточности тепловой обработки блюд
 - 3.7. Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)
 - 4.1. Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов
 - 4.2. Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков
 - 5.1. Условия труда. Производственная среда
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования
 - 6.1. Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование
 - 6.2. Инвентарь и оборудование пищеблока
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке
 - 7.1. Сотрудники пищеблока
 - 7.2. Санитарно-противоэпидемический режим
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися
 - 8.1. Контингент обучающихся
 - 8.2. Режим питания
 - 8.3. Гигиена приема пищи

**План работы комиссии общественного контроля
за организацией и качеством питания**

Направление работы	Сроки
1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды); 2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей	Сентябрь
1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой; 2. Входной производственный контроль при закладке продуктов	Октябрь
1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль); 2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ноябрь-май
1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом; 2. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ноябрь-май