

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Глубокинская казачья средняя общеобразовательная школа №1  
Каменского района Ростовской области  
(МБОУ Глубокинская казачья СОШ №1)

**Выписка из приказа**

02.09.2024г.

№ 03-226

п.Глубокий

**«О родительском контроле за организацией  
горячего питания обучающихся»**

В целях соблюдения контроля за организацией питания детей, создания условий для укрепления здоровья детей, обеспечения безопасности и качества питания детей в МБОУ Глубокинской казачьей СОШ №1, в соответствии с Сан ПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» и внесенными изменениями, на основании Методических рекомендаций Роспотребнадзора РФ «родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (МР 2.4.0180-20)

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Состав комиссии по осуществлению родительского контроля за питанием обучающихся:  
Председатель комиссии: Енгальчева О.В. – ответственный по охране труда  
Осьминко О.В.- заместитель директора;  
Атикян К.П. – председатель родительского комитета школы  
Коновалова Н.А. – представитель родительской общественности  
Рябова Е.Ю. – представитель родительской общественности
2. Комиссии осуществлять свою деятельность в соответствии с Положением о родительском контроле за организацией горячего питания детей, утвержденным приказом по школе от 01.09.2020г №03-240.
3. Утвердить план-график работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания МБОУ Глубокинской казачьей СОШ №1 на 2024-2025 учебный год (Приложение №1).
4. Контроль за выполнением данного приказа возлагаю на заместителей директора Осьминко О.В. и Аладьину И.В.

Директор  
Выписка верна  
Секретарь



М.С.Некрасова

О.Н.Сурова

## ПЛАН-ГРАФИК

### работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ Глубокинской казачьей СОШ №1 на 2024-2025 учебный год

Наименование мероприятий	Сроки	Ответственные
<i>Организационно-аналитическая работа, информационное</i>		
Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	Август	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники за организацию питания
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.	Август	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока;	Август	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Август	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
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».	Август	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий	Август	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания	Ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного	Ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

оборудования).		
Проверка соблюдения графика работы буфет-раздаточной.	Ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	1 раз в неделю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ежедневно.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с САНПИН	В конце каждого месяца.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	По мере необходимости.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	1 раз в неделю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства	Ежедневно.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	В начале каждого полугодия.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).	1 раз в неделю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
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»).	1 раз в неделю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления	1 раз в неделю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.		
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 готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	1 раз в неделю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11 классов по вопросам: - Охват обучающихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований.	1 раз в четверть	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<b>Методическая обеспечение</b>		
Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	1 раз в месяц.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Постоянно.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Конец учебного года.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	Постоянно.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Анализ практики организации дежурства по буфет-раздаточной на переменах	В конце каждого полугодия	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
<b>План организации работы по улучшению материально-технической базы буфет-раздаточной</b>		
Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ежедневно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Эстетическое оформление зала столовой	По необходимости	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Замена устаревшего оборудования	По необходимости	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
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).	1 раз в месяц.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятий.	По необходимости.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

<b><i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i></b>		
Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	В течение месяца	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Декабрь, апрель	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	1 раз в четверть	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
		Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии