

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Управление образования администрации Неклиновского района Ростовской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
ПРИМОРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА имени Героя Советского
Союза, генерал-лейтенанта В.Л.Неверова
Адрес: 346870. Ростовская область, Неклиновский район, с.Приморка, ул.Советская, 2
e.mail: primorsc@mail.ru тел: 88634725124

ПРИКАЗ

№ 9/1

от 27.08.2021г

«О создании комиссии по контролю за качеством питания»

Во исполнении приказа Министерства общего и профессионального образования Ростовской области от 25.12.2015г №954 «Об утверждении плана комплексных мероприятий по усовершенствованию организации питания в ОУ Ростовской области», а так же в целях контроля и улучшения качества питания ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по оценке качества питания в следующем составе:
Старовойтова З.К.- зам.директора по АХЧ председатель комиссии.
Косова Е.В.-соц.педагог
Белякова Л.В.-учитель начальных классов
Рубан Н.Г.-учитель математики
Козикова М.В.-представитель родительской общественности
Русанова И.Г.- представитель родительской общественности
Стрельцова О.Ю.-председатель ПК
Возможно дополнительное включение, в течении учебного года, в состав комиссии родителей (законных представителей) обучающихся.
2. Комиссии составить План работы по организации контроля за качеством питания на 2021-2022 уч.год. Установить периодичность контроля за качеством питания-не реже 1 раза в месяц.
3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

Зимовец И.В.



«СОГЛАСОВАНО»
Управляющий Совет школы
протокол № 2 от 28.08.2020г

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор школы
приказ № 7 от 28.08.2020г
Зимовец И.В.



**ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
МБОУ Приморская СОШ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
- 1.2. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

- 2.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.
- 2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.
- 2.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.
- 2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

- 3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.
- 3.2. Осуществляет контроль:
 - за рациональным использованием платы за питание;
 - за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
 - за соблюдением графика работы столовой.
- 3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным годовым планом работы.
- 3.4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.
- 3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.
- 3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

- 4.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.

- 4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся, медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

- 5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.
- 5.2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.
- 5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.
- 5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.
- 5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета.

6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

- 6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.
- 6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.
- 6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.
- Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.
 - Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.
 - Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.
 - Контроль за списками обучающихся, получающих талоны на бесплатное питание из бюджетных средств.
 - Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией, организующей питание.
 - С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- 7.1. Комиссия ведет журнал по учёту учащихся, состоящих на бесплатном питании.
- 7.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 7.3. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.



ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
на 2021 - 2022 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	август	Председатель комиссии
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	Август-сентябрь	Соц. педагог
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. столовой, мед. работник.
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за рационом питания. Контроль за несъеденной пищи.	в течение года	Члены комиссии
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Зав. столовой, мед. работник.
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

8. Проверка качества питания

- 8.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 8.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 8.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 8.4. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 8.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 8.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной COVID-19 в школе.
- 8.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 8.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 8.9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 8.10. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание)..

9. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 9.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 9.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 9.3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.

АКТ проверки школьной столовой

от 04.03.2021г.

Был проведен контроль за организацией питания и качеством питания в составе:

Зимовец И.В.-директор школы

Старовойтова З.К-зам.директора по АХЧ

Степанова И.А.- представитель родительской общественности, мать учащихся Спицына С. 1 класс, Спицыной А 3 класс.

ИП Атаян Р.А, Атаян Т.А.- осуществляющие организацию горячего питания в МБОУ Приморская СОШ.

В ходе проверки выявлено:

1. Меню соответствует примерному меню по набору блюд (соответствует/ не соответствует)
2. Требования СанПиН (соответствует/не соответствует)
3. Сервировка блюд, визуальный контроль блюд (удовлетворительный/неудовлетворительный) *очень*
4. Вкусовые характеристики (удовлетворительные/неудовлетворительные)
5. Норма подачи блюда (соответствует норме/не соответствует)

Рекомендации и пожелания:

*мне всё понравилось.
извините за предоставленные
неудобства*

Зимовец И.В.

Старовойтова З.К.

Степанова И.А.

Атаян Р.А.

Атаян Т.А.

Зимовец И.В.
Старовойтова З.К.
Степанова И.А.
Атаян Р.А.
Атаян Т.А.

АКТ проверки школьной столовой

от 22.10.2021г.

Комиссия по контролю за организацией питания и качеством питания
в составе:

Председатель комиссии: Старовойтова З.К

Члены комиссии:

Косова Е.В.-соц.педагог

Рубан Н.Г.-учитель математики

Белякова Л.В.-учитель начальных классов

Козикова М.В.- представитель родительской общественности

Русанова И.Г.- представитель родительской общественности

Стрельцова О.Ю.-председатель ПК

В ходе проверки установлено:

1. Продукты питания хранятся в соответствии с требованием;
2. Холодильники имеют термометры, все исправны .
3. Своевременно ведутся журналы бракеража сырой и готовой продукции;

Контрольная взвешивания готовых блюд в столовой показала:

Сосиска отварная с макаронами-130/50гр

Салат из овощей по сезону -25гр

кисель -200г

бутерброд с маслом-30/10гр

4. Своевременно ведутся тетради осмотра работников пищеблока на
гнойничковые заболевания;

5. Опрос учащихся показал, что они довольны организацией питания, любят
гороховый суп.

6. День проверки показал, что выход остаточной продукции составляет менее
20%

7. Все продукты имеют сертификаты соответствия и качества;

Рекомендации:

1. замечаний нет;

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

АКТ проверки школьной столовой

от 08.11.2021г.

Комиссия по контролю за организацией питания и качеством питания
в составе:

Председатель комиссии: Старовойтова З.К

Члены комиссии:

Косова Е.В.-соц.педагог

Рубан Н.Г.-учитель математики

Белякова Л.В.-учитель начальных классов

Козикова М.В.- представитель родительской общественности

Русанова И.Г.- представитель родительской общественности

Стрельцова О.Ю.-председатель ПК

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой было проведено контрольное взвешивание: все соответствует норме.
2. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
3. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные учителя. Дежурный учитель обращал внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
4. комиссией было отмечено, что дезинфекция в обеденном зале проводится регулярно.
5. Комиссия посетила пищеблок: нарушений не было выявлено.

Рекомендации:

1. Оформить «Книгу отзывов и предложений», где дети, родители, сотрудник и гости школы смогут оставить свои пожелания и предложения.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

АКТ № 4 от «21» декабря 2021г
 проверки качества приготовления пищи и организации питания
 в школьной столовой

Комиссия в составе Председатель комиссии: Старовойтова З.К

Члены комиссии:

Косова Е.В.-соц.педагог

Белякова Л.В.-учитель начальных классов

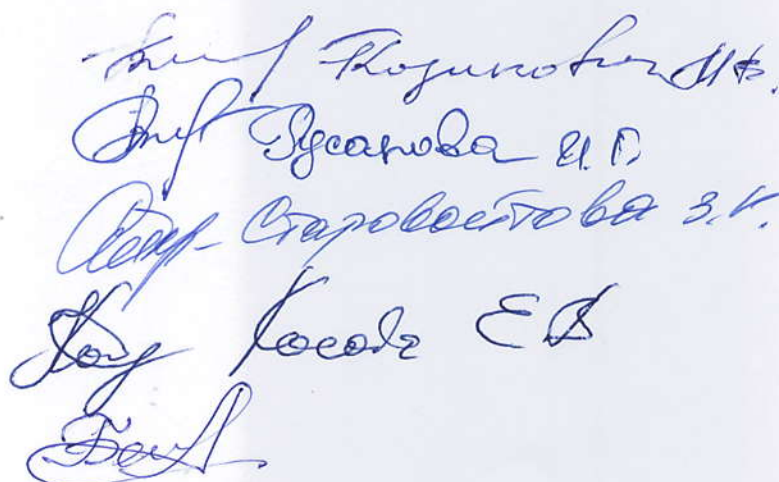
Козикова М.В.- представитель родительской общественности

Русанова И.Г.- представитель родительской общественности

произвела проверку качества приготовления пищи и организации питания в школьной столовой согласно установленному графику. Было проверено соответствие заложенных продуктов требованиям, предъявляемым к их нормам и качеству. В результате проверки установлено, что продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют меню.

Рекомендации: нет

Дата проверки	Тема проверки	Результаты проверки и меры принятые по устранению недостатков
21.12.2021	корректировка основного списков учащихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание.	Рассмотрены и утверждены заявления родителей учащихся.
	Проверка качества готовой продукции (масса) готового блюда и замер температуры готового блюда (зал)	Качество готовой продукции нравится, контрольное взвешивание блюда было проведено, соответствует норме. Температура готового блюда (зал) соответствует норме и составляет 58 градусов.
	Соблюдение норм хранения сырой продукции. Контрольное взвешивание готового блюда	Сроки и условия хранения продуктов соблюдаются, обеспечен оптимальный температурный режим хранения продуктов питания. Масса готового блюда соответствует утвержденному меню


 М.В. Козикова
 И.Г. Русанова
 З.К. Старовойтова
 Е.В. Косова
 Л.В. Белякова