

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Алешинская основная общеобразовательная школа»

171412, Тверская область, Рамешковский муниципальный округ, д.Алешино, д.85, тел: 2-54-47.

ПРИКАЗ

02.09.2024г.

№ 88/2

д.Алешино

**О создании комиссии по Родительскому контролю
организации питания в школе на 2024-2025 учебный год**

В целях контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований на период организации горячего питания учащихся в соответствии с положением об организации Родительского контроля для организации горячего питания в МОУ «Алешинская ООШ»,

Приказываю:

Создать комиссию по организации горячего питания в следующем составе:

1. Зам. директора по УВР Новокщенова Ю.А.. – представитель администрации школы.
2. Ответственное лицо за питание – завхоз, Карась Р.Е.
3. Член Совета Школы – Рогозина Е.В.

Директор школы



В.В.Линдина

С приказом ознакомлены:

Новокщенова Ю.А. _____

Карась Р.Е. _____

Рогозина Е.В. _____

Приложение № 1 к приказу
«О создании комиссии по Родительскому контролю
организации питания в школе на 2024-2025 учебный год»
№ 88/2 от « 02 » сентября 2024 года

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся
на 2024 - 2025 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Соц. педагог
3	Контроль санитарно-гигиенического состояния 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	Повар, завхоз
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии, завхоз
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль рациона питания.	в течение года	Члены комиссии
11	Контроль качества приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Повар, завхоз
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
14	Соблюдение поваром качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии

15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поваром 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

1. Проверка качества питания

- 1.1 Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
 - 1.2. Готовность столовой к работе в новом учебном году .
 - 1.1. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
 - 1.2. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
 - 1.3. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
 - 1.4. Контроль организации приема пищи обучающимися.
 - 1.5. Контроль соблюдения санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
 - 1.6. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
 - 1.7. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
 - 1.8. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
 - 1.9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.10. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
 - 1.11. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
 - 1.12. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 2.1. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 2.2. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 2.3. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 2.4. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.5. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

4. Контроль исполнения условий государственного контракта

- 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 4.4. Контроль поставки мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.