

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЩЕБЕТОВСКАЯ ШКОЛА
им. М.А.МАКЕДОНСКОГО г.
ФЕОДОСИИ РЕСПУБЛИКИ
КРЫМ»

МУНІЦІПАЛЬНА
БЮДЖЕТНА
ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ
УСТАНОВА «ЩЕБЕТІВСЬКА
ШКОЛА
ім. М.А.МАКЕДОНСЬКОГО
м. ФЕОДОСІЇ
РЕСПУБЛІКИ КРИМ»

«КЪЫРЫМ ДЖУМХУРИЕТИ
ФЕОДОСИЯ ШЕЭРИНИНЪ
М.А. МАКЕДОНСКИЙ
АДЫНА ЩЕБЕТОВКА
МЕКТЕБИ» МУНИЦИПАЛЬ
БЮДЖЕТ УМУМТАСИЛЬ
МУЭССИСЕСИ

Республика Крым, 298187,
г. Феодосия, пгт. Щебетовка ул. Мира, 7

e-mail:school_shebetovka1@crimeaedu.ru тел./факс
0(6562) 38390

ПРИКАЗ

19.09.2024 г.

№ 237

О создании родительского контроля
за организацией и качеством
школьного питания в 2024/ 2025 учебном году.

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47-ФЗ « О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 29.12.2012 №273 ФЗ « Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов», методических рекомендаций МР2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020, с целью упорядочения и совершенствования организации питания, определения порядка и условий обеспечения питанием обучающихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ Щебетовская школа им М.А.Македонского в 2024-2025 учебном году в следующем составе:

Председатель комиссии –Гладыш С.А. – заместитель директора по УВР;

Члены комиссии:

- Кравченко К.С. – председатель родительского комитета школы,
- Дубровская О.А.- родитель учащегося 4 класса,
- Гладких Л.В – родитель учащегося 7 класса

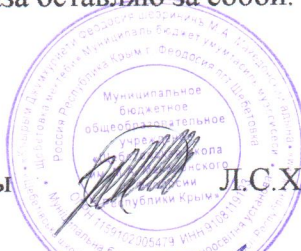
2.Комиссии родительского контроля осуществлять:

- Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;
- Мониторинг качества поставленной продукции и соответствие количества продуктов питания поданной заявке;
- Контроль за качеством и полновесностью порций готовой продукции, за целевым использованием пищевой продукции, за организацией приёма пищи обучающимися;
- Контроль организации питания обучающихся за счёт родительских средств;

- Обеспечение необходимых условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены и санитарного состояния пищеблоков;
 - Контроль за правомерностью определения контингента обучающихся имеющих право на льготное питание;
 - Соблюдение графика работы столовой.
3. Утвердить план работы школьной комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (приложение №1).
4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Л.С. Хламова



С приказом ознакомлены:

Гладыш С.А.

Дубровская О.А.

Кравченко К.С.

Гладких Л.В.

План работы комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в МБОУ Щебетовская школа им М.А.Македонского
на 2024-2025 учебный год.

Сроки	Мероприятия	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
сентябрь (1 неделя)	Провести комиссионную приемку готовности пищеблока к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	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.	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.).	Члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые	Члены комиссии

	продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Члены комиссии
Ежедневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Члены комиссии
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	Члены комиссии
Ежедневно.	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.).	Члены комиссии
1 раз в неделю.	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»).	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	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.	Члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований».	Члены комиссии
<i>Методическое обеспечение</i>		

1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	Члены комиссии
В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Члены комиссии
<i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой.	Члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования.	Члены комиссии
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения).	Члены комиссии
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Члены комиссии
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i>		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Члены комиссии