

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №16»
(МАОУ «СОШ №16»)**

г.Соликамск

ПРИКАЗ

30.08.2024

№ 108

О создании комиссии по осуществлению родительского контроля за качеством питания обучающихся в МАОУ «СОШ №16» 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 20.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методический рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля, организации и качеством горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

по ул.Ст.Разина, 12:

председатель: Баранец О.А., социальный педагог;

члены комиссии:

Сюзёва Т.П., медицинский работник

Шакирова Я. Ш., член родительского комитета

Григорьева И. А., член родительского комитета

по ул.Фрунзе, 114:

председатель: Хомякова М.А., социальный педагог;

члены комиссии:

Сурсякова Н.А., медицинский работник

Иванова И.Р., член родительского комитета

Черепанова В.И., член родительского комитета

по ул.Добролюбова, 16:

председатель: Котельникова В.Д., учитель английского языка;

члены комиссии:

Жданова А.А., медицинский работник;

Малышева С.А., член Родительского комитета;

Петухова А.В., член Родительского комитета

2. Утвердить план работы школьной комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (приложение №1).

3. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:

- 3.1. соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
 - 3.2. санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
 - 3.3. условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
 - 3.4. наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - 3.5. объем и вид пищевых отходов после приёма пищи;
 - 3.6. вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;
 - 3.7. информирование родителей и детей о здоровом питании;
 - 3.8. соблюдение графика работы столовой.
4. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных собраниях.
 5. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участие в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа.
 6. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.
 7. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.
 8. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ «СОШ №16»



Е.В.Емельянова

«О создании комиссии по осуществлению родительского контроля за качеством питания обучающихся в МАОУ «СОШ №16» в 2024-2025 учебном году»

ПЛАН
работы комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в 2024-2025 учебном году
в МАОУ «СОШ №16»

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение			
1	Организация комиссионной проверки 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.	Сентябрь (1 неделя)	Члены комиссии
2	Контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Ежемесячно	Члены комиссии
3	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
4	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготной категорий	Ежемесячно	Члены комиссии
5	Контроль за качеством заполнения документации	ежемесячно	Члены комиссии
6	Проверка соблюдения графика работы столовой	Ежемесячно	Члены комиссии
7	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ежемесячно	Члены комиссии
8	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Ежемесячно	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ежемесячно	Члены комиссии
10	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ежемесячно	Члены комиссии

11	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции	Ежемесячно	Члены комиссии
12	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Ежемесячно	Члены комиссии
13	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю	В начале каждого полугодия	Члены комиссии
14	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	Ежемесячно	Члены комиссии
15	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием».	1 раз в четверть	Члены комиссии
16	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинфекционных и дератизационных работ	По необходимости	Члены комиссии
17	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе	1 раз в квартал	Члены комиссии
18	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	1 раз в четверть	Члены комиссии