

Чăваш Республикинчи Сĕмĕрле муниципалитет округĕн пĕлĕ паракан бюджет учрежденийĕ «Пĕтĕмĕшле пĕлĕ паракан Якуртушкăн вăтам школĕ» муниципалитет пĕтĕмĕшле вĕренĕ бюджет учрежденийĕ



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Егоркинская средняя общеобразовательная школа» Шумерлинского муниципального округа Чувашской Республики

ПРИКАЗ

31 августа 2022 г

№ 90

Якуртушкăн ялĕ

д. Егоркино

О создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания обучающихся МБОУ «Егоркинская СОШ»

На основании Методических рекомендаций (Порядка) Министерства просвещения РФ «Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях» и с целью осуществления контроля за организацией питания обучающихся школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проверке организации и качества питания обучающихся в составе:

Председатель комиссии Сидорова В.А.-завхоз школы -ответственный за организацию питания;

Члены комиссии:

- Митина Л.В.- учитель - председатель ПК
Карпова Г.Я. -член Управляющего совета школы;
Сапожникова Т.А.- член управляющего совета школы;
Абрамова О.Б. - представитель родительской общности школы;
2. Утвердить план работы школьной комиссии по проверке организации и качества питания обучающихся (приложение №1).
 3. Утвердить темы проверок по организации питания обучающихся. (Приложение 2).
 4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

И.О. директора



Мозякова А.Г.

С приказом ознакомлены

№№ пп	Ф.И.О.	Подпись	Дата
	Митина Л.В.	<i>Л.В. Митина</i>	31.08.2022г
	Сидорова В.А.	<i>В.А. Сидорова</i>	31.08.2022г
	Абрамова О.Б.	<i>О.Б. Абрамова</i>	31.08.2022г

Приложение № 1 к приказу
«О создании комиссии по осуществлению
контроля за качеством питания обучающихся
в школьной столовой в 2022-2023 учебном году»
№ 90 от 31.08.2022г.

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся на 2022 - 2023 учебный год

№ п/	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.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
3.	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
4.	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
5.	Соблюдение норм питьевого режима	в течение года	Члены комиссии
6.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. столовой, медработники
7.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
8.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
9.	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
11	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
12	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
13	Анкетирование учащихся о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
14	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

Темы проверок по организации питания обучающихся

2. Проверка качества питания

- 2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 2.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
- 2.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 2.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 2.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 2.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 2.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 2.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 2.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 2.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 2.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 2.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 2.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 2.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

3. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 3.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 3.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 3.3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- 3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 3.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 3.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

5. Контроль за исполнением условий государственного контракта

- 5.1. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 5.2. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.