Къэбэрдей-Балъкъэр Республикэ



Къабарты-Малкъар Республика

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №6» г.п. НАРТКАЛА УРВАНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КБР

361335, г.п. Нарткала, ул. Жамборова,76

телефон (факс): 8(86635) 2-83-74

ПРИКАЗ

«01» сентября 2023 г.

№81/4 - ОД

Нарткала

«О создании общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся МКОУ СОШ №6 г.п.Нарткала»

В соответствии с Федеральным законом от 01.03.2020г. №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ст.37 Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020г., в целях организации качественного и здорового питания, пропаганды основ здорового питания обучающихся МКОУ СОШ №6 г.п.Нарткала.

приказываю:

1. Создать с 01.09.2023 г. комиссию общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся, для осуществления действенного контроля за организацией питания обучающихся, с правом прохода на пищеблок в следующем составе:

Председатель комиссии:

Конова З.М. – заместитель директора по ВР

Члены комиссии:

Шакова Ш.Л. -социальный педагог,

Киржинова З.А.,- председатель родительского комитета школы (по согласованию);

Ворокова Д.Д.- родитель учащегося 6 класса (по согласованию);

Цицева А.М.- родитель учащегося 3 класса (по согласованию);

Абазова Н.- председатель совета обучающихся

- 2. Комиссии общественного (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;

- -проверку качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню,
- -контроль за организацией приема пищи обучающимися;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за соблюдением графика работы столовой.
- 3. О результатах работы комиссии общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся информировать администрацию школы и родительские комитеты классов.
- 4.Утвердить Положение по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МКОУ СОШ №6 г.п.Нарткала (приложение 1).
- 5. Утвердить План работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (приложение 2).
- 6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

О.Х.Шибзухова

План работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МКОУ СОШ №6 г.п.Нарткала на 2023-2024 учебный год.

Сроки	Мероприятия	Ответственные	
	Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
сентябрь	Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к	Члены	
(1 неделя)	новому учебному году. Проверка работоспособности	комиссии	
(существующего оборудования пищеблока. Контроль за		
	проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка)		
	и документации пищеблока к оказанию услуги.		
сентябрь	При необходимости, контроль за проведением технического	Члены	
(1 неделя)	обслуживания используемого технологического или	комиссии	
	холодильного оборудования пищеблока.		
сентябрь	При необходимости, контроль за доукомплектованием	Члены	
(1 неделя)	пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или	комиссии	
	потребность в его маркировке.		
сентябрь	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям	Члены	
(1 неделя)	Контракта: необходимая квалификация, обязательные	комиссии	
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое		
	обучение и аттестация таких работников с учетом требований		
	ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания.		
	Требования к персоналу».		
сентябрь	Контроль за наличием списка обучающихся на	Члены	
(1 неделя)	предоставление бесплатного горячего питания, для детей	комиссии	
	бесплатной и льготных категорий.		
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража	Члены	
	пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала	комиссии	
	бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета		
	температурного режима холодильного оборудования и т.д.).		
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Члены	
		комиссии	
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов.	Члены	
	Проверка сопроводительной документации на пищевые	комиссии	
	продукты.		
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном	Члены	
	объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые	комиссии	
	продукты промышленного производства) в соответствии с		
	санитарно-эпидемиологическими требованиями.		
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в	Члены	
	соответствии с предварительным заказом.	комиссии	
Ежедневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка	Члены	
	соответствия предварительного заказа меню. Фактический	комиссии	
	рацион питания должен соответствовать действующему меню.		
По мере	Оформление претензионных актов в случае обнаружения	Члены	
необходимости.	недостатков в ходе оказания Услуг в школе.	комиссии	
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Члены	
		комиссии	
Ежедневно.	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза	Члены	
	отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по	комиссии	
	организации питания, в соответствии с требованиями		

	санитарного законодательства.	
В начале	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию,	Члены
каждого	инвентарю.	комиссии
полугодия.		
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания».	Члены
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	(При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие	комиссии
	технологии: варка, запекание, припускание, пассерование,	
	тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.).	
1 раз в неделю.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном	Члены
	оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства	комиссии
	контроля температурного режима во времени информация	
	заносится в «Журнал учета температурного режима	
	холодильного оборудования»).	
1 раз в неделю.	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных	Члены
	блюд должна соответствовать массе порции, указанной в	комиссии
	примерном меню. При нарушении технологии приготовления	
	пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к	
	выдаче только после устранения выявленных недостатков.	
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-	Члены
	влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов,	комиссии
	установленные изготовителем и соответствующие санитарно-	
	эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в	
	том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также	
	готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением	Члены
	классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват	комиссии
	обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан.	
	гигиенических требований».	
	Методическое обеспечение	
1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11	Члены
	классов по вопросам	комиссии
	организации питания.	
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах,	Члены
	круглых столах по вопросам	комиссии
	организации питания.	
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных	Члены
	представителей по вопросам качества и/или порядка оказания	комиссии
	Услуг по организации питания в школе.	
В конце	Анализ практики организации дежурства по столовой на	Члены
каждого	переменах	комиссии
полугодия.		
	низации работы по улучшению материально-технической базы	
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды,	Члены
	обеденного зала, подсобных помещений).	комиссии
По	Эстетическое оформление зала столовой.	Члены
необходимости		комиссии
По	Замена устаревшего оборудования.	Члены
необходимости		комиссии
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического	Члены
	состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его	комиссии
	использования по назначению, контроль за рациональным	
	расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-	
	снабжения).	

По	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке	Члены		
необходимости.	дезинсекционных и дератизационных работы	комиссии		
	(профилактические и истребительные), дезинфекционных			
	мероприятия.			
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся				
В течение	Проведение классных часов по темам организации правильного	Члены		
месяца	питания.	комиссии		
Декабрь	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по	Члены		
Апрель	вопросам качества и организации питания в школе.	комиссии		
1 раз в	Выступление на родительских собраниях по вопросам	Члены		
четверть.	организации питания в школе.	комиссии		