

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №3» г.Щучье

641010, Курганская область, Щучанский район, г.Щучье, ул.им.Маршала Жукова Г.К., д.5  
Тел. 8(35244)2-30-66, e-mail: [jukov.3@yandex.ru](mailto:jukov.3@yandex.ru)

**ПРИКАЗ**  
**по основной деятельности**

«30» августа 2022г.

№93

**«О создании комиссии по проверке организации питания»**

На основании методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», рекомендаций по организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать внутришкольную комиссию в составе:  
МКОУ «СОШ №3» г. Щучье  
Снегирева О.Н. – директор  
Первухина Е.В. –учитель  
Сухоплюева О.А.- представитель родительского совета школы  
Аришин С.Н. - - представитель родительского совета школы  
Калмыкова Л.А.- представитель родительского совета школы  
Шишкова Е.В. - представитель родительского совета школы  
  
Медведская ООШ – филиал МКОУ «СОШ №3» г. Щучье  
Пономаренко Э.В. –заведующий  
Костромитина Н.В. – ЗДУВР  
Толмачева Е.Н. - представитель родительского совета школы  
Клещева Г.В. - представитель родительского совета школы
2. Утвердить положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МКОУ «СОШ №3» г. Щучье
3. Утвердить план работы комиссии (срок 7 сентября 2022г)
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор



О.Н. Снегирева

Приложение 1 к приказу  
«О создании комиссии по проверке организации питания»  
№ 93 от «30» августа 2022 года

**ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ**  
**«О создании комиссии по проверке организации питания»**  
**МКОУ «СОШ №3» г. Щучье**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

- 1.1 Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
- 1.2. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

**2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ**

- 2.1 Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.
- 2.2 Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.
- 2.3 Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.
- 2.4 Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

**3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ**

Комиссия:

- 3.1 Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.
- 3.2 Осуществляет контроль:
  - за рациональным использованием платы за питание;
  - за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
  - за соблюдением графика работы столовой.
- 3.3 Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №2)
- 3.4 Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.
- 3.5 Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.
- 3.6 Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 3.7 Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

**4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ**

- 4.1 Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.
- 4.2 В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся, медицинский работник.

Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

## **5.ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ**

- 5.1 Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.
- 5.2 Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.
- 5.3 Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.
- 5.4 Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.
- 5.5 Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета.

## **6.ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ**

- 6.1 Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.
- 6.2 Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.
- 6.3 Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.
- 6.4 Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.
- 6.5 Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.
- 6.6 Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.
- 6.7 Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы.
- 6.8 С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

## **7.ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

- 7.1 Комиссия ведет журнал по учёту учащихся, состоящих на бесплатном питании.
- 7.2 Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 7.3 Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

Приложение № 2 к приказу  
«О создании комиссии по проверке организации питания»  
№93 от « 30 » августа 2022 года

**ПЛАН РАБОТЫ**

комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2022 -  
2023 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 за санитарно-гигиеническим состоянием 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	ЗДАХЧ
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии

12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	ЗДАХЧ
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами 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

#### 8. Проверка качества питания

- 8.1 Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 8.2 Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
- 8.3 Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 8.4 Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 8.5 Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 8.6 Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 8.7 Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 8.8 Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 8.9 Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 8.10 Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 8.11 Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 8.12 Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 8.13 Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 8.14 Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 8.15 Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

#### 9. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 9.1 Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 9.2 Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 9.3 Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.

9.4 Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

9.5 Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

9.6 Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

**10. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья**

10.1 Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

10.2 Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

**11. Контроль за исполнением условий государственного контракта**

11.1 Контроль исполнения финансовых обязательств.

11.2 Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

11.3 Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

11.4 Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.

11.5 Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.