

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "НАЙДЁНОВСКАЯ ШКОЛА"
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

30.08.2024

№ 207

с. Найдёновка

**Об организации работы комиссии по контролю
за организацией и качеством питания учащихся
во втором полугодии 2024/2025 учебного года**

На основании Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст. 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов; в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в 2024/2025 учебном году работу комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся (далее – Комиссия) в целях постоянного контроля организации питания учащихся, качества и безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решению вопросов по улучшению организации питания.
2. Утвердить следующий состав Комиссии:
Председатель - Мандрыко И.Н., заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания.
Члены комиссии:
 - Харькова Н.А., диетсестра;
 - Кузьминых О.И., заведующий по хозяйственной части;
 - Обач Е.А., представитель родительской общественности;
 - Кадырова Диана, член Совета ученического самоуправления МБОУ "Найдёновская школа";
 - Кобзова Дарья, член Совета ученического самоуправления, МБОУ "Найдёновская школа".
3. Утвердить Порядок работы Комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся (приложение 1).
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Л.В. Колоколова

С приказом ознакомлены:

_____ И.Н. Мандрыко

_____ Н.А. Харькова

_____ О.И. Кузьминых

_____ Е.А. Обач

_____ Д.Р. Кадырова

_____ Д.Д. Кобзова

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся (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.
- 1.3. В комиссию могут входить все субъекты образовательного процесса: педагоги, обучающиеся и их родители.
- 1.4. Численность членов комиссии может составлять от 4 до 7 человек.
- 1.5. Педагоги школы назначаются в комиссию приказом директора школы, представители родительской общественности выдвигаются родительским комитетом, учредительского Совета, обучающиеся – Советом учащихся школы.
- 1.6. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в четверть на педагогическом совете, на родительских собраниях - по мере необходимости.
- 1.7. Члены комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.
- 1.8. В своей работе комиссия взаимодействует с органами надзора, государственными органами управления охраной труда и др.
- 1.9. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также нормативными локальными актами школы.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ:

- 2.1. Целью организации комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся (далее – комиссии) является усиление контроля за организацией питания обучающихся школы.
- 2.2. Задачи:
 - 2.2.1. Контроль за исполнением нормативных и правовых актов по организации питания обучающихся.
 - 2.2.2. Контроль организации питания обучающихся школы: соблюдение графика питания, соблюдение температурного режима выдачи блюд, соблюдение норм выдачи блюд и изделий, культура обслуживания, санитарное состояние столовой. Результаты контроля оформляются актом.
 - 2.2.3. Контроль за работой организатора питания ИП Шмакова Н.В. и исполнением положений контракта на организацию питания.
 - 2.2.4. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.
 - 2.2.5. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.
 - 2.2.6. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.
 - 2.2.7. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ.

- 3.1. Определение контингента обучающихся, имеющих право на льготное питание за счет средств муниципального образования, на основании поданных родителями заявлений,

резервного списка, и направление их на утверждение директору школы.

3.2. Проведение систематических проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №1)

3.3. Осуществление контроля:

- За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
- За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- За соответствием рационов питания и норм раздачи готовой продукции согласно утвержденному меню;
- За качеством готовой продукции;
- За санитарным состоянием пищеблока;
- За качеством сырой продукции, выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроком их хранения и использования;
- За организацией приема пищи обучающимися;
- За соблюдением графика работы столовой и буфета.
- Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

3.4. Проведение опроса обучающихся по качеству организации питания и обслуживания и представление полученной информации администрации школы.

3.5. Оказание содействия администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

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.

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.

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.

- Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.

- Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

- Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.

- Контроль за списками обучающихся, получающих талоны на бесплатное питание из бюджетных средств.

- Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией, организующей питание.

- С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

7. ПРАВА КОМИССИИ

7.1. Получать от директора школы информацию об организации питания обучающихся, формировании цен и т.д.

7.2. Участвовать в работе по улучшению качества организации питания и увеличению охвата питанием обучающихся.

7.3. Вносить предложения директору школы о моральном и материальном поощрении работников школы за активную работу по улучшению качества организации питания обучающихся.

8. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

8.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

8.2 Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся.

1. Проверка качества питания.

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.

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

3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.

- 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции (мед. книжка водителя, наличие спецодежды, санпаспорт на машину...)
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

4. Контроль за выполнением условий государственного контракта.

- 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.