

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 7»
(МБОУ «СОШ № 7»)

ПРИКАЗ

г. Нефтеюганск

30.08.2024

462

Об утверждении Положения и организации работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в 2024-2025 учебном году

В соответствии с частью 4 статьи 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Законом ХМАО-Югры от 10.12.2019 № 90-оз «О принципах организации питания обучающихся в образовательных организациях ХМАО-Югры», постановлением Правительства ХМАО-Югры от 04.03.2016 № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в ХМАО-Югре», на основании приказа ДО и МП города Нефтеюганска от 25.08.2020 № 477-п «Об обеспечении питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях, подведомственных ДО и МП администрации города Нефтеюганска», в целях улучшения организации питания, а также обеспечения контроля за качеством питания обучающихся, на основании решения Управляющего совета,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

1.1. Постоянно действующую общественную комиссию по контролю за организацией и качеством питания на 2024-2025 учебный год (приложение 1);

1.2. Положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания (далее – Положение) (приложение 2);

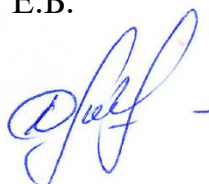
1.3. Задания для представителей родительской общественности, входящих в комиссию по контролю за организацией и качеством питания (приложение 3);

1.4. Форму оценочного листа (приложение 4).

2. Секретарю учебной части (Тремазова А.С.) содержание настоящего приказа довести под роспись до сведения лиц, перечисленных в настоящем приказе.

3. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по УВР Мурзакову Е.Б.

Директор



Е.О. Куанышев

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания:

-Мурзакова Елена Борисовна, заместитель директора по УВР – председатель комиссии, ответственность за осуществление контроля и учета количества фактически отпущенного питания обучающихся;

-Вырученко Татьяна Ивановна, заместитель директора по административно-хозяйственной работе - возложить ответственность за осуществление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к помещению, оборудованию;

-медицинский работник МУЗ НГБ им. В.И. Яцкив (по согласованию) - осуществлять контроль безопасности сырья и качества готовой продукции, соблюдения санитарных правил и нормативов;

-Зорькина Галина Аркадьевна, медицинский работник МУЗ НГБ им. В.И.Яцкив (по согласованию) в дополнительном корпусе - осуществлять контроль безопасности сырья и качества готовой продукции, соблюдения санитарных правил и нормативов;

-Кулик Валентина Павловна, заведующий производством (по согласованию) в основном корпусе - осуществлять контроль технологии и приготовления пищи;

-повар-бригадир (по согласованию) в дополнительном корпусе - осуществлять контроль технологии и приготовления пищи;

-Шмидт Ирина Дамировна, специалист по охране труда, возложить ответственность за соблюдение охраны труда в школьной столовой и в пищеблоке;

-Розуман С.А., родитель, член управляющего совета - контроль за организацией питания обучающихся;

-Аскерова Зейнап Хакимовна, родитель - контроль за организацией питания обучающихся;

-Булатова Юлия Фазылжановна, родитель - контроль за организацией питания обучающихся;

-Зоркальцева Наталья Сергеевна, родитель - контроль за организацией питания обучающихся;


-Кротова Анна Владимировна, родитель - контроль за организацией питания обучающихся;

-Лебедева Ольга Александровна, родитель - контроль за организацией питания обучающихся;

-Сафаркулова Екатерина Викторовна, родитель - контроль за организацией питания обучающихся;

-Тангатарова Альбина Аймурзаевна, родитель - контроль за организацией питания обучающихся;

-Таранова Инна Валерьевна, родитель - контроль за организацией питания обучающихся.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ «СОШ № 7»
 - Е.О.Куанышев
« _____ » _____ 2024

ПОЛОЖЕНИЕ
общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством питания

1. Общие вопросы:

1.1. Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля (далее - Комиссия) разработана на основании МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» и создается в МБОУ «СОШ № 7» (далее – школа) для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся, воспитанников.

1.2. Положение по контролю над организацией питания обучающихся, производственного контроля утверждается приказом директора школы, согласовывается с Управляющим советом.

1.3. Состав комиссии утверждается Приказом директора школы на каждый учебный год.

1.4. В состав комиссии могут входить представители администрации школы, родительской общественности, медицинских работников, педагогического и ученического коллективов.

1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами школы.

2. Цели и задачи комиссии по контролю за питанием:

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

2.2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований Сан ПиН:

- выполнение норм выхода и качества блюд;
- своевременность приготовления и сроки реализации приготовленных блюд;
- соблюдение сроков завоза продуктов, качество поставляемых продуктов;
- температура подаваемых блюд;
- культура организации питания;
- количество пищевых отходов;
- калорийность питания;

-соблюдение сроков завоза продуктов, соответствие количества продукции, качество поставляемых продуктов.

2.3.Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

2.4.Исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.

2.5.Контроль соблюдения меню и рационов питания учащихся, воспитанников.

2.6.Контроль соответствия питания возрастным физиологическим потребностям учащихся, воспитанников в пищевых веществах и энергии, а также принципам рационального и сбалансированного питания

3.Основные направления деятельности комиссии:

3.1.Оказывает содействие администрации школы в организации питания.

3.2.Осуществляет контроль: за рациональным использованием платы за питание; за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением порядка в столовой; за соблюдением графика работы столовой.

3.3.Комиссия контролирует:

-работу пищеблока (материальную базу пищеблока, санитарно-эпидемиологический режим, технологию приготовления продуктов, качество и количество пищи, маркировку тары, соблюдение графика выдачи пищи);

-организацию питания учащихся, воспитанников (соблюдение режима питания, соблюдение графика выдачи пищи, доставку и раздачу пищи, гигиену приема пищи, качество и количество пищи, оформление блюд, маркировку посуды) в соответствии с разработанными заданиями для представителей родительской общественности, входящих в Комиссию общественного контроля организации и качества питания;

-за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;

-плановый осмотр хранения и транспортировки продуктов.

3.4.Вносит предложения администрации школы по улучшению обслуживания обучающихся.

3.5.Комиссия проводит контроль один раз в квартал, оформляет их протоколами.

4.Организационные принципы работы комиссии:

4.1.Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора в начале учебного года, утверждается план работы на учебный год.

4.2.В состав комиссии по контролю питания входят: председатель комиссии по контролю над питанием, члены комиссии (представители педагогического коллектива, органов школьного самоуправления, родительской общественности).

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 акте.

5.4. 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 столовой, 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 своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

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

6.6. Контроль за списками обучающихся, получающих льготное питание из бюджетных средств.

6.7. 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:

- журнал по учёту учащихся, состоящих на льготном питании;

- журнал контроля работы пищеблока в МБОУ «СОШ № 7».

Задания и сроки контроля для представителей родительской общественности, входящих в комиссию по контролю за организацией и качеством питания

Задание 1. Родительский контроль за организацией школьного питания

Дата: _____

Класс: _____

Перемена: _____

Режимный момент: _____
(Завтрак, обед льготной категории)

Проверяющий: _____
(Ф.И.О. члена Комиссии от родительской общественности)

Предмет контроля	Оценка (по 5-балльной шкале)	Замечания, предложения
Подготовка помещения к приему пищи		
Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки		
Соблюдение графика выдачи пищи		
Сервировка стола		
Навыки самообслуживания и культура питания у обучающихся		
Деятельность по окончании приема детьми пищи		
	ДА/НЕТ	
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?		
Вывешено ли ежедневное меню (фактическое) для ознакомления родителей и детей.		
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?		
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		

Дополнения (замечания)

Подпись участников мониторинга _____

Задание 2. Контроль распределения функциональных обязанностей и сервировки стола

Дата: _____

Класс: _____

Перемена: _____

Режимный момент: _____

(Завтрак, обед льготной категории)

Проверяющий: _____

(Ф.И.О. члена Комиссии от родительской общественности)

Предмет контроля	Оценка (по 5-балльной шкале)	Замечания, предложения
Подготовка помещения к приему пищи		
Соблюдение графика выдачи пищи		
Сервировка стола		
Навыки самообслуживания и культура питания у обучающихся		
Деятельность по окончании приема детьми пищи		

Задание 3. Контроль обучения детей пользованию столовыми приборами

Дата: _____

Класс: _____

Перемена: _____

Режимный момент: _____

(Завтрак, обед льготной категории)

Проверяющий: _____

(Ф.И.О. члена Комиссии от родительской общественности)

Предмет контроля	Оценка (по 5-балльной шкале)	Замечания, предложения
Соответствие меню нормативным требованиям и возрасту детей		
Наличие на столах всех столовых приборов и посуды		
Сформированность у детей навыка использования столовых приборов		
Обучение детей правильному использованию столовых приборов		
Работа по закреплению навыков использования столовых приборов (занятия, игры в течение дня)		

Задание 4. Контроль поведения детей за столом

Дата: _____

Класс: _____

Перемена: _____

Режимный момент: _____

(Завтрак, обед льготной категории)

Проверяющий: _____

(Ф.И.О. члена Комиссии от родительской общественности)

Предмет контроля	Оценка (по 5-балльной шкале)	Замечания, предложения
Соблюдение детьми правил поведения за столом: – умеют ли пользоваться столовыми приборами; – пользуются ли бумажными салфетками (без напоминания / с напоминанием); – вежливо ли общаются между собой; – умеют ли обращаться к взрослым		
Отношение к приему пищи: – едят с удовольствием / без удовольствия; – едят аккуратно / неаккуратно; – все ли съедают или оставляют первое / второе / третье блюдо		

Задание 5. Контроль доставки продуктов питания

Дата: _____

Класс: _____

Перемена: _____

Режимный момент: _____

(Завтрак, обед льготной категории)

Проверяющий: _____

(Ф.И.О. члена Комиссии от родительской общественности)

Предмет контроля	Оценка (по 5-балльной шкале)	Замечания, предложения
Соблюдение товарного соседства		
Состояние тары		
Качество продукции		
Соответствие заказа продукции заявке и накладной (вес, наименование, количество)		
Чистота машины, наличие поддонов, морозильной камеры		
Наличие медицинской книжки у водителя		

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд



Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)



Объем и вид пищевых отходов после приема пищи



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Окрошки и холодные супы



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья



Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая



Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс



Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы