

**Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Никольская общеобразовательная школа»**

Приказ

от 02.09.2022

№ 9Б – ОД

**О создании комиссии по Родительскому контролю  
организации питания в школе на 2022-2023 учебный год**

В целях контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований на период организации горячего питания учащихся в соответствии с положением об организации Родительского контроля для организации горячего питания в МОУ «Никольская ООШ»,

Приказываю:

Создать комиссию по организации горячего питания в следующем составе:

1. Профсоюзный организатор школы Джабаева С.Г. – представитель администрации школы.
2. Заведующий кабинетом здоровья, учитель биологии - Тимофеева С.Н.
3. Ответственное лицо за питание – Фомина Т.А.
4. Член Совета Школы – Трифанова Ю.Н.

Директор школы

Н.Г. Степанова

С приказом ознакомлены:

Джабаева С.Г. \_\_\_\_\_

Тимофеева С.Н. \_\_\_\_\_

Фомина Т.А. \_\_\_\_\_

Трифанова Ю.Н. \_\_\_\_\_

Приложение № 1 к приказу  
«О создании комиссии контроля организации  
и качества питания  
учащихся»  
№ 9Б-ОД от « 02 » сентября 2022 года

**ПЛАН РАБОТЫ**

**комиссии по контролю организации и качества 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 санитарно-гигиенического состояния 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	Повар, завхоз
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии, завхоз
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль рациона питания.	в течение года	Члены комиссии
11	Контроль качества приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии

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

### 1. Проверка качества питания

- 1.1 Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность столовой 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. Контроль организации приема пищи обучающимися.
- 1.6. Контроль соблюдения санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.11. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 1.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

### 2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

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

- Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

### **3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья**

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

### **4. Контроль исполнения условий государственного контракта**

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