****

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Светлоярская средняя школа №1»**

**Светлоярского муниципального района Волгоградской области**

404171 р.п. Светлый Яр, ул. Сидорова, 3 тел. 6-10-36, 6-18- 32

ИНН/КПП 3426006448/342601001 ОРГН 1023405968706

**П Р И К А З**

от 30 сентября 2024 г. № 184

 О работе общественного (родительского)

контроля за организацией питания

обучающихся в МКОУ «Светлоярская СШ №1»

На основании Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» 20.12.2012г., Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г., руководствуясь Уставом МКОУ «Светлоярская СШ №1»,

Приказываю:

1. Утвердить комиссию общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся в 2024-2025 учебном году, для осуществления действенного контроля за организацией питания обучающихся, с правом прохода на пищеблок в следующем составе:

Председатель комиссии: Боровицкая Юлия Витальевна, представитель родительского комитета 6 «а» класса;

Члены комиссии:

Бирюкова О.А. – ответственный за питание в Школе, учитель начальных классов;

Лыкова Ирина Ивановна- учитель начальных классов.

Торгашова Ольга Викторовна, член родительского комитета 2 «а» класса.

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 приёма пищи обучающимися, за санитарным состоянием пищеблока, соблюдением графика работы столовой

3. Ответственному за питание в Школе Бирюковой О.А.. информировать администрацию школы и родительские комитеты классов о результатах работы комиссии общественного (родительского).

4. Утвердить План-график контроля за организацией питания обучающихся (Прилагается).

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор Е.М.Ляпунова

УТВЕРЖДЕНО

 приказом №184 от 30.09.2024 г.

**План-график**

**контроля за организацией питания обучающихся на 2023-2024 учебный год**

|  |
| --- |
|  Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение |
| Проверка готовности помещения столовой для приѐма пищи к новому учебному году.Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока | -сентябрь | Ответственные сотрудники заорганизацию питания, члены комиссиипо контролю за организацией питанияобучающихся |
| Проверка соблюдения графика работы столовой | постоянно | Ответственные сотрудники заорганизацию питания, члены комиссиипо контролю за организацией питанияобучающихся |
| Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд | постоянно | Ответственные сотрудники заорганизацию питания |
| Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню всоответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями | постоянно | Ответственные сотрудники заорганизацию питания |
| Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия питания примерному меню | постоянно | Ответственные сотрудники заорганизацию питания |
| Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции | постоянно | Ответственные сотрудники заорганизацию питания |
| Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю | 1 раз в полугодие | Ответственные сотрудники заорганизацию питания, члены комиссиипо контролю за организацией питанияобучающихся |
| Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. | постоянно | Ответственные сотрудники заорганизацию питания |
| Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства | постоянно | Ответственные сотрудники заорганизацию питания |
| Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков. | постоянно | Ответственные сотрудники заорганизацию питания |
| Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарноэпидемиологическим требованиям при хранении,продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов. | 1 раз в неделю | Ответственные сотрудники заорганизацию питания, члены комиссиипо контролю за организацией питанияобучающихся |
| Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам охвата учащихся горячимпитанием. | 1 раз в неделю | Ответственные сотрудники заорганизацию питания, члены комиссиипо контролю за организацией питанияобучающихся |
| Методическое обеспечение |
| Организация консультаций дляклассных руководителей 1-9 классов по вопросаморганизации питания | 1 раз в месяц | Ответственные сотрудники заорганизацию питания, члены комиссиипо контролю за организацией питанияобучающихся |
| Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания. | май | Ответственные сотрудники заорганизацию питания, члены комиссиипо контролю за организацией питанияобучающихся |
| Рассматривать обращения обучающихся и/или их родителей (законных представителей) по вопросам организации и качества питания вшколе. | постоянно | Ответственные сотрудники заорганизацию питания, члены комиссиипо контролю за организацией питанияобучающихся |
| План организации работы по улучшению материально-технической базы пищеблока |
| Контроль санитарного состояния пищеблока(чистота посуды, обеденного зала, подсобныхпомещений) | постоянно | Ответственные сотрудники заорганизацию питания, члены комиссиипо контролю за организацией питанияобучающихся |
| Эстетическое оформление зала столовой | По мере необходимости | Завхоз школы |
| Замена устаревшего оборудования | По мере необходимости | Директор школы |
| Проверка сохранности состояния помещения иоборудования пищеблока, а также егоиспользования по назначению, контроль зарациональным расходованием ресурсовэлектроэнергии, водо- и теплоснабжения). | 1 раз в месяц | Завхоз школы |
| Организация на пищеблоке, столовойдезинфекционных мероприятий | Постоянно , по графику | Завхоз школы |
| Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди с обучающихся |
| Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе. | 1 раз в четверть | Ответственные сотрудники заорганизацию питания, членыкомиссии по контролю заорганизацией питанияобучающихся |
| Проведение классных часов по темам организации правильного питания | В течение года | Классные руководители |