



**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 31 августа 2022 г.

№ 164

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 2022-2023 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 4 «а» класса;

Члены комиссии:

Воронцова Татьяна Николаевна – ответственный за питание в Школе, завхоз школы;

Лыкова Ирина Ивановна- учитель начальных классов.

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 Воронцовой Т.Н.. 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

**План-график  
контроля за организацией питания обучающихся на 2022-2023 учебный год**

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Проверка готовности помещения столовой для приёма пищи к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока	-сентябрь	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Проверка соблюдения графика работы столовой	постоянно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд	постоянно	Ответственные сотрудники за организацию питания
Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	постоянно	Ответственные сотрудники за организацию питания
Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия питания примерному меню	постоянно	Ответственные сотрудники за организацию питания
Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	постоянно	Ответственные сотрудники за организацию питания
Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	1 раз в полугодие	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.	постоянно	Ответственные сотрудники за организацию питания
Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с	постоянно	Ответственные сотрудники за организацию питания

соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства		
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 за организацию 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 за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам охвата учащихся горячим питанием.	1 раз в неделю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
<b>Методическое обеспечение</b>		
Организация консультаций для классных руководителей 1-9 классов по вопросам организации питания	1 раз в месяц	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	май	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Рассматривать обращения обучающихся и/или их родителей (законных представителей) по	постоянно	Ответственные сотрудники за организацию питания,

вопросам организации и качества питания в школе.		члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
План организации работы по улучшению материально-технической базы пищеблока		
Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	постоянно	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Эстетическое оформление зала столовой	По мере необходимости	Завхоз школы
Замена устаревшего оборудования	По мере необходимости	Директор школы
Проверка сохранности состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).	1 раз в месяц	Завхоз школы
Организация на пищеблоке, столовой дезинфекционных мероприятий	Постоянно, по графику	Завхоз школы
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся		
Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	1 раз в четверть	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Проведение классных часов по темам организации правильного питания	В течение года	Классные руководители