

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Бугальшская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

от 01.09.2021 года

№ 96/35

**Об организации питания в столовой
и создании комиссии по контролю
за организацией питания**

В соответствии со ст. 51.п. 8 Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения №52 –ФЗ», на основании Информационного письма Министерства образования и молодежной политики Свердловской области от 01.12.2020 № 0201-82/13842 «О применении в работе методических рекомендаций по организации питания», целях проведения постоянной целенаправленной работы по контролю за организацией питания.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными по организации питания учащихся в школьной столовой МАОУ «Бугальшская СОШ» - социального педагога Багирову К.А.; филиала Новобугальшская НШ - завхоза Л.И. Хасанову; филиала Усть-Машская ООШ - учителя Шутылеву Л.А.

2. Назначить ответственными за контроль закладки продуктов МАОУ «Бугальшская СОШ» - повара Мингалиеву З.Х.; филиала Новобугальшская НШ – заместителя директора по УВР Хасанову Д.М.; филиала Усть-Машская ООШ – учителя Шутылеву Л.А.

3. Назначить ответственными за снятие и оставление суточной пробы в школьной столовой МАОУ «Бугальшская СОШ» - повара Мингалиеву З.Х., филиала Новобугальшская НШ – повара Шайхутдинову Ф.М.; филиала Усть-Машская ООШ – повара Николаеву А.А.

4. Назначить комиссию по контролю за организацией питания в МАОУ «Бугальшская СОШ» - Багирову К.А., социального педагога; Хасанову Р.Х., врач ОВП (по согласованию); Мережникову А.И., заместителя директора по ВР; Иванову Л.В., родителя. В филиале Усть-Машская ООШ – Вшивкову М.Ю. – фельдшера ФАПа (по согласованию), Акушеву Т.Н. – учителя. Власову С.Б. – родителя. В филиале Новобугальшская НШ - Минигулову А.Р., учителя. Шайхутдинову Р.М., фельдшера ФАПа (по согласованию), Латыпова И.И., родителя


4.1. Утвердить положение об органе общественного контроля за организацией питания в ОУ (приложение 1).

4.2. Комиссии разработать планы работы (приложение 2) и проводить регулярный контроль за организацией питания


5. Ответственным за организацию питания обучающихся в школьной столовой ответственными за снятие и оставление суточной пробы, комиссии по контролю за организацией питания в работе руководствоваться Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР) 2.4.0179-20, утвержденного Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой 18.05.2020 г


6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.


И.о. директора:

 Д.А. Гущина


С приказом ознакомлены:


 К.А. Багирова

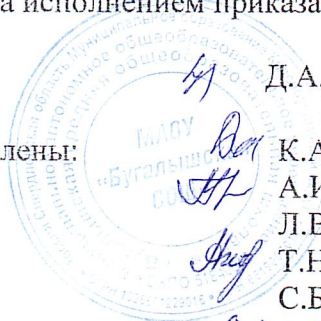
 А.И. Мережникова

 Л.В. Иванова

 Т.Н. Акушева

 С.Б. Власова

 А.Р. Минигулова



Л Л.И. Хасанова
Д Д.М. Хасанова
И.И. Латыпова
Р.М. Шайхутдинову
Л Л.А. Шутылева
Ф Ф.М. Мухамашакирова
З З.Х. Мингалиева
А.А. Николаева

Положение**Об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, воспитанников в образовательном учреждении.****1. Общие вопросы**

- 1.1 Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, воспитанников (далее «Комиссия») создана в МАОУ «Бугальшская СОШ» для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся, воспитанников (далее «обучающихся»).
- 1.2 Данное положение разрабатывается и принимается педагогическим советом школы и утверждается приказом руководителя.
- 1.3 Состав комиссии утверждается приказом руководителя образовательного учреждения на основании решения органа самоуправления данного учреждения на каждый учебный год.
- 1.4 В состав комиссии могут входить представители: администрации образовательного учреждения, родительской общественности, предприятия питания, обслуживающего образовательное учреждение, педагогического и ученического коллективов, медицинских работников, профсоюзного комитета.
- 1.5 Комиссия в своей деятельности руководствуется приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

2. Основные направления деятельности комиссии**Комиссия:**

- 2.1 Оказывает содействие администрации образовательного учреждения в организации питания обучающихся.
- 2.2 Осуществляет контроль:
 - за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
 - за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с представленным заказом;
 - за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
 - за качеством готовой продукции;
 - за санитарным состоянием пищеблока;
 - за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
 - за организацией приема пищи обучающимися;
 - за соблюдением графика работы столовой и буфета.
- 2.3 Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
- 2.4 Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству образовательного учреждения.
- 2.5 Вносит администрации образовательного учреждения предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
- 2.6 Оказывает содействие администрации образовательного учреждения в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- 2.7 Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления образовательного учреждения к организации и контролю за питанием обучающихся.

3. Организации деятельности комиссии

- 3.1 Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательного учреждения.
- 3.2 Результаты проверок меры, принятые по устранению недостатков, регулируются в отдельном журнале и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
- 3.3 Заседание комиссии оформляется актом и доводится до сведения администрации образовательного учреждения.

**ПЛАН РАБОТЫ
КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ
И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	31.08.2021	Члены комиссии
2	Определение и формирование контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное питание.	Сентябрь	Ответственный за питание
3	Проверка санитарного состояния школьной столовой	1 раз в месяц	Члены комиссии
4	Проверка соблюдения графика питания обучающихся.	Постоянно	Члены комиссии
6	Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудников пищеблока (опрятность, чистота одежды)	1 раз в месяц	Фельдшер ОВП
7	Контроль за ведением журнала осмотра сотрудников пищеблока, бракеражного журнала, журнала учета сырой продукции и т.д.	1 раз в месяц	Фельдшер ОВП
8	Проверка качества готовой продукции (выходной контроль)	1 раз в месяц	Члены комиссии
9	Входной производственный контроль при закладке продуктов и технологии приготовления пищи в соответствии с технологическими картами и норм раздачи готовой продукции.	1 раз в месяц	Члены комиссии
10	Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню.	1 раз в месяц	Члены комиссии
11	Контроль за соблюдением ежедневного меню.	Ежедневно	Члены комиссии
12	Контроль за отбором и хранением суточной пробы.	1 раз в месяц	Члены комиссии
13	Проверка исправности технологического и холодильного оборудования пищеблока.	Раз в месяц	Завхоз
14	Проведение разъяснительной работы среди обучающихся и родителей о пользе горячего питания и его влияния на здоровье и восприятие учебного процесса.	1 раз в месяц	Ответственный за питание
15	Проведение контрольных проверок качества и норм выдачи обедов.	1 раз в месяц	Члены комиссии
16	Контроль за наличием сопроводительной документации (подтверждающих качество продукции) при приеме сырья и пищевых продуктов.	1 раз в месяц	Фельдшер ОВП
17	Проверка соблюдения норм хранения сырой продукции и сроков ее реализации.	1 раз в месяц	Фельдшер ОВП
18	Контроль за проведением генеральной уборки пищеблока.	Раз в четверть	Фельдшер ОВП
19	Контроль за наглядной информацией для обучающихся, родителей и работников школы: график работы столовой и буфета, 1 раз в месяце меню, прейскурант цен.	1 раз в месяц	Ответственный за питание
20	Опрос уч-ся о вкусовых качествах горячего питания и буфетной продукции. Заключение о качестве питания.	Декабрь-май	Ответственный за питание