

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа с.Лубяное-Первое
Чернянского района Белгородской области»
309585, Белгородская область, Чернянский район, с. Лубяное-Первое, ул. Школьная, 4
e-mail: miroa06@rambler.ru; тел/факс (847232) 4-61-34

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2022 г

№ 57

**«О создании общественной комиссии
по контролю качества питания обучающихся
в МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое» на 2022-2023 учебный год»**

В соответствии с Федеральным законом от 21 июля 2014 года № 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации», Федеральным законом от 21 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», приказом Минздравсоцразвития России № 231н и Минобрнауки России № 178 от 11 марта 2012 года «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», на основании решения родительского собрания от 29.08.2022 года, с целью создания оптимальной системы питания, усиления мер по организации качественного питания для обучающихся и воспитанников, повышения уровня организации питания в МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое» в 2022 – 2023 учебном году, приказываю:

1. Утвердить положение о комиссии по контролю качества питания обучающихся в МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое.
2. Утвердить состав общественной комиссии по контролю качества питания обучающихся в МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое» на 2022-2023 учебный год:

Шестопалова А.П. – учитель, ответственная за организацию питания в МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое»,

Усенко Н.И. – воспитатель,

Лыкова Ю.С. – представитель родителей 3 класса,

Латынина О.Г. – представитель родителей 5 класса,

Бобрицких С.Ю. - представитель родителей 6 класса,

Алехин А.П. – представитель родителей 9 класса, представитель совета отцов

Алехин Денис – учащийся 9 класса.

3. Утвердить план-график работы общественной комиссии по изучению вопросов по контролю качества питания на 2022-2023 учебный год (Приложение 1).
4. Общественной комиссии:
 - осуществлять контроль за поставкой качественных продуктов питания с оформлением актов по итогам проверок,
 - проводить анализ выполнения натуральных норм питания в учреждении;
 - запретить использование в питании запрещенных и нерекомендованных продуктов питания в соответствии с рекомендациями главного санитарного врача России;
 - организовать образовательно-разъяснительную работу среди учащихся и родителей по вопросам здорового питания;



- справки по итогам проверок предоставлять в общественный родительский комитет для информирования родительской общественности и в администрацию школы для информирования педагогического коллектива.

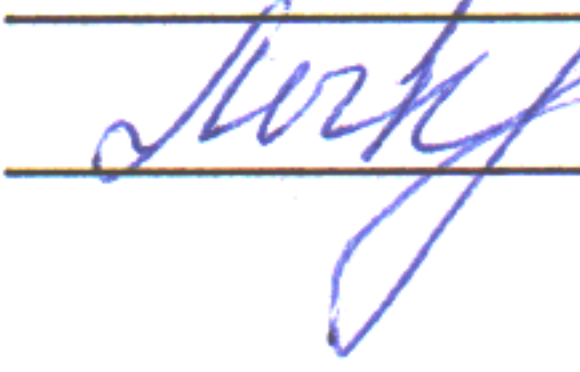
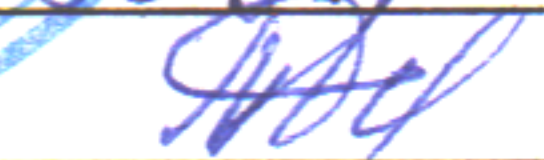
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ
«ООШ с.Лубяное-Первое»:  Лебедева В.Н.

С приказом ознакомлены: 

 Шестопалова А.П.  Усенко Н.И.

 Латынина О.Г.  Бобрицких С.Ю.

 Лыкова Ю.С.  Алехин А.П.

**План-график
работы общественной комиссии по контролю качества питания
в МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое» в 2022-2023 учебном году**

Направления деятельности

1. Основные этапы в организации питания:

- Оценка состояния здоровья детей, определение приоритетных задач по его сохранению и укреплению здоровья.
- Оценка рациона питания детей в школе и ДГ.
- Изучение форм и фактических условий организации питания в школе и ДГ.

2. Система организации питания:

- Составление рациона питания с учетом всех гигиенических требований и рекомендаций.
- Контроль качества и безопасности продуктов.
- Обеспечение учреждения пищевыми продуктами исходя из потребности на один день.
- Продолжительность хранения продуктов.
- Организация производственного контроля.

3. Производственный контроль организации детского питания (школа и ДГ):

- Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима.
- Соблюдение технологии приготовления пищи.
- Соблюдение графика закладки продуктов в котёл.
- Соблюдение объёма выдаваемых блюд по количеству детей.
- Соблюдение графика получения питания.
- Маркировка посуды при получении питания.
- Получение полного объёма блюд с пищеблока.
- Выборочное снятие остатков продуктов: в кладовой, на пищеблоке.

4. Организация питания в ДГ:

- Гигиеническая обстановка.
- Своевременность доставки пищи в группу.
- Сервировка столов.
- Выполнение режима питания.
- Подготовка детей к приему пищи.
- Навыки опрятной еды.
- Руководство воспитателя во время приема пищи.

5. Организация питьевого режима:

- Обеспечение детей питьевой водой.
- Соблюдение питьевого режима в ДГ.
- Соблюдение смены питьевой воды.

6. Наличие документации по организации:

- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
- Журнал здоровья
- Журнал витаминизации третьих и сладких блюд
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- График проведения генеральных уборок
- Журнал учета скоропортящейся продукции
- Накопительная ведомость
- Инструкции у работников пищеблока.

7. Повышение гигиенической грамотности детей и родителей:

- Обучение детей основам здорового питания.
- Формирование у детей рационального пищевого поведения, профилактика рисков

здоровью, связанных с рациональным питанием.

- Обеспечение родителей и детей информацией об организации питания в учреждении.

- Рациональное питание детей в ДГ, школе и дома.

№ п/п	Наименование мероприятия	Дата	Ответственные
1	<p>Проверка готовности пищеблока к началу учебного года</p> <p>Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты (наличие сертификатов качества и ярлыков на продуктах)</p> <p>Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, подсобных помещений)</p> <p>Контроль за соблюдением питьевого режима</p> <p>Контроль за организацией питания в дошкольной группе: - гигиенический режим; - соблюдение режима питания; - сервировка столов</p> <p>Наличие и место расположения контрольных блюд</p> <p>Наличие и доступность размещения меню</p> <p>Соответствие рационов питания утверждённому меню</p>	Сентябрь	<p>Общественная комиссия по изучению вопросов организации питания в МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое</p> <p>Шестопалова А.П. Усенко Н.И. Латынина О.Г. Бобрицких С.Ю. Лыкова Ю.С. Алехин А.П.</p>
2	<p>Проверка соблюдения графика выдачи питания в группу</p> <p>Контроль за ведением документации по питанию</p> <p>Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом</p> <p>Проведение контрольных проверок качества и норм выдачи питания</p> <p>Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками столовой</p> <p>Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов</p> <p>Рейды по проверке санитарного состояния обеденного зала, пищеблока</p> <p>Выполнение требований к десятидневному меню</p> <p>Проверка графика работы столовой</p> <p>Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль)</p> <p>Проведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся.</p> <p>Контроль за присутствием классных руководителей в обеденном зале во время приема пищи.</p> <p>Соблюдение личной гигиены обучающимися перед приёмом пищи.</p>	Ноябрь	<p>Общественная комиссия по изучению вопросов организации питания в МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое»</p> <p>Шестопалова А.П. Усенко Н.И. Латынина О.Г. Бобрицких С.Ю. Лыкова Ю.С. Алехин А.П.</p>
3	<p>Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом</p> <p>Проведение контрольных проверок качества и</p>	Февраль	Общественная комиссия по изучению вопросов организации

	<p>норм выдачи питания</p> <p>Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов.</p> <p>Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю</p> <p>Проведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся.</p> <p>Организация и проведение опроса обучающихся и родителей по ассортименту и качеству продукции.</p> <p>Контроль за витаминизацией школьного питания.</p> <p>Соответствие рационов питания утверждённому меню</p> <p>Наличие и место расположения контрольных блюд</p> <p>Наличие и доступность размещения меню</p>		<p>питания в МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое»</p> <p>Шестопалова А.П. Усенко Н.И. Латынина О.Г. Бобрицких С.Ю. Лыкова Ю.С. Алехин А.П.</p>
4	<p>Контроль за ведением документации по питанию</p> <p>Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты (наличие сертификатов качества и ярлы-</p> <p>Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, подсобных помещений)</p> <p>Контроль за соблюдением питьевого режима</p> <p>Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками столовой</p> <p>Рейды по проверке санитарного состояния обеденного зала, пищеблока</p> <p>Контроль за организацией питания в дошкольной группе: - гигиенический режим; - соблюдение режима питания; - сервировка столов</p> <p>Санитарное состояние холодильников</p> <p>Контроль за присутствием классных руководителей в обеденном зале во время приема пищи.</p> <p>Соблюдение личной гигиены обучающимися перед приёмом пищи.</p> <p>Соответствие рационов питания утверждённому меню</p>	Апрель	<p>Общественная комиссия по изучению вопросов организации питания в МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое»</p> <p>Шестопалова А.П. Усенко Н.И. Латынина О.Г. Бобрицких С.Ю. Лыкова Ю.С. Алехин А.П.</p>