

ПРИКАЗ

от 02 сентября 2024 г

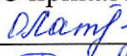
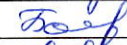

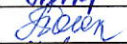
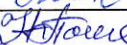
№ 71

**«О создании общественной комиссии
по контролю качества питания обучающихся
в МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое» на 2024-2025 учебный год»**

В целях оптимизации затрат, улучшения качества питания, профилактики заболеваний среди обучающихся МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое», обусловленных нарушением питания, приказываю:

1. Утвердить положение 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 2024-2025 учебный год:
Лыкова Ю.С. – представитель родителей 1 класса,
Посохова Т.С. – представитель 5 класса,
Латынина О.Г. – представитель родителей 7 класса,
Потапова Н.И. – представитель родителей 8 класса,
Бобрицких С.Ю. - представитель родителей 9 класса
3. Общественной комиссии:
 - осуществлять контроль за поставкой качественных продуктов питания оформлением актов по итогам проверок,
 - проводить анализ выполнения натуральных норм питания в учреждении;
 - запретить использование в питании запрещенных и не рекомендованных 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.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

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

С приказом ознакомлены:
 Латынина О.Г.
 Бобрицких С.Ю.
 Лыкова Ю.С.
 Посохова Т.С.
 Потапова Н.И.



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа с.Лубяное-Первое
Чернянского района Белгородской области»

«Утверждаю»
Директор МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое»
_____ Лебедева В.Н.
Приказ № _____ от 02 сентября 2024г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии по контролю качества питания обучающихся
в МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

1.1. Комиссия по питанию (далее – Комиссия) создана в целях постоянного контроля организации питания школьников, качества безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и решения вопросов улучшения организации, качества и безопасности питания школьников.

1.2. В своей деятельности Комиссия руководствуется действующими нормативно-правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания школьников и настоящим Положением.

1.3. Решения комиссии по питанию обязательны для исполнения.

2. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

2.1. Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий качества безопасности приготовления пищи, рационального составления меню.

2.2. Оказывает содействие администрации школы в организации питания учащихся.

2.3. Определяет контингент учащихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание.

2.4. Комиссия осуществляет контроль:

за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным 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 учащимися;

за соблюдением графика работы столовой и буфета.

2.5. Проводит проверки качества продуктов, поступающей на пищеблок, условия ее хранения, соблюдение сроков реализации, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

2.6. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

2.7. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания учащихся.

2.8. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди учащихся и их родителей по вопросам рационального питания.

2.9. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием учащихся.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ, СТРУКТУРА И ПОРЯДОК РАБОТЫ КОМИССИИ.

- 3.1. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.
- 3.2. По результатам проверок комиссии оформляются акты проверок и доводятся до сведения руководителя образовательного учреждения.
- 3.3. Комиссия по питанию формируется из представителей работников школы, родительской общественности, учащихся.
- 3.4. Состав комиссии по питанию утверждается приказом директора общеобразовательного учреждения.
- 3.5. Заседания комиссии проходят в соответствии с графиком работы комиссии.
- 3.6. В исключительных случаях по инициативе Председателя комиссии, могут созываться внеочередные заседания для решения вопросов, не терпящих отлагательства.
- 3.7. Решения комиссии принимаются простым большинством голосов ее членов, присутствующих на заседании и фиксируются в актах проверки Комиссии.



«Утверждаю»
Директор МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое»
Лебедева В.Н.
Приказ № _____ от « _____ » _____ 2024г.

План-график
работы общественной комиссии по изучению вопросов организации питания
в МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое» в 2024-2025 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 объема выдаваемых блюд по количеству детей.
- Соблюдение графика получения питания.
- Маркировка посуды при получении питания.
- Получение полного объема 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	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	Сентябрь	Общественная комиссия по изучению вопросов организации питания в МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое
	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты (наличие сертификатов качества и ярлыков на продуктах)		
	Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, подсобных помещений)		
	Контроль за соблюдением питьевого режима		
	Контроль за организацией питания в дошкольной группе: - гигиенический режим; - соблюдение режима питания; - сервировка столов		
	Наличие и место расположения контрольных блюд		
	Наличие и доступность размещения меню		
	Соответствие рационов питания утверждённому меню		
2	Проверка соблюдения графика выдачи питания в группу	Ноябрь	Общественная комиссия по изучению вопросов организации питания в МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое»
	Контроль за ведением документации по питанию		
	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом		
	Проведение контрольных проверок качества и норм выдачи питания		
	Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками столовой		
	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов		
	Рейды по проверке санитарного состояния обеденного зала, пищеблока		
	Выполнение требований к десятидневному меню		
	Проверка графика работы столовой		
	Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль)		
	Проведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся.		
	Контроль за присутствием классных руководителей в обеденном зале во время приема пищи.		
	Соблюдение личной гигиены обучающимися перед приёмом пищи.		
3	Проверка целевого использования продуктов пита-	Февраль	Общественная ко-

	<p>ния в соответствии с предварительным заказом</p> <p>Проведение контрольных проверок качества и 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>миссия по изучению вопросов организации питания в МБОУ «ООШ с.Лубяное-Первое»</p> <p>Лыкова Ю.С., Латынина О.Г., Бобрицких С.Ю., Посохова Т.С., Потапова Н.И.</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>Лыкова Ю.С., Латынина О.Г., Бобрицких С.Ю., Посохова Т.С., Потапова Н.И.</p>