

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Черноморская средняя школа №3  
имени Пудовкина Федора Федоровича»  
муниципального образования Черноморский район  
Республики Крым  
(МБОУ «Черноморская СШ №3 им. Пудовкина Ф.Ф.)

---

ПРИКАЗ

« \_\_\_\_ » августа 2024 г.

№ \_\_\_\_\_

О создании комиссии по осуществлению  
родительского контроля за питанием обучающихся

Во исполнение Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, приказа Министерства образования, науки и молодёжи Республики Крым от 31.08.2021 № 1371 «О создании Республиканского совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях Республики Крым», Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», Положения о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Черноморская СШ №3 им. Пудовкина Ф.Ф.»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Черноморская СШ №3 им. Пудовкина Ф.Ф.» в 2024-2025 учебном году в следующем составе:
  - ответственный по питанию Паничкина А.Г.;
  - представителя родительского комитета 3-А класса Виноградовой А.А. (с согласия);
  - представителя родительского комитета 9-А классу Гафаровой Д.Н. (с согласия);
  - представителя родительского комитета 11-А класса Порохня М.В. (с согласия).
3. Утвердить план работы школьной комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (Приложение 1).
4. При проведении родительского контроля за организацией горячего питания в школе членами инициативной группы должны быть оценены:
  - соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
  - санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
  - условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- соблюдение графика работы столовой.

5. По результатам контроля составлять акты проверки, обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

6. Организация родительского контроля также осуществляется в форме анкетирования родителей и детей. Итоги родительского контроля своевременно выкладывать на сайт школы.

7. Инициативной группе проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раз в месяц.

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Т.А. Максимова

**План работы комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся  
на 2024-2025 учебный год**

<b>Сроки</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Ответственные</b>
<b><i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i></b>		
сентябрь (1 неделя)	Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Члены комиссии
сентябрь	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление платного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.).	Члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими	Члены комиссии

	требованиями.	
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Члены комиссии
По мере необходимости	Оформление актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (при приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.).	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	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.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно- влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные	Члены комиссии

	изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся.	
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 - 11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований».	Члены комиссии
<b><i>Методическое обеспечение</i></b>		
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	Члены комиссии
<b><i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i></b>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой.	Члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования.	Члены комиссии
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения).	Члены комиссии
По необходимости	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Члены комиссии
<b><i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди</i></b>		

<i>учащихся</i>		
В течение месяца	Проведение бесед с учащимися по темам организации правильного питания.	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Члены комиссии