

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОКтябрьская СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

ПРИКАЗ

13 августа 2022г.
п.Октябрьский

№ 103а

**О комиссии по контролю за организацией
и качеством питания, бракеражу готовой продукции.**

На основании На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180720 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г., Положения о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции от 05.02.2021г., в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся в школьной столовой в 2022-2023 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школьной столовой в следующем составе:

Председатель: Хатыпова М.Л. – зам.директора по ВР

Члены комиссии: Падерина И.И. – повар

Панова О.В. – повар

Игнатъева Е.С. – родитель

Прохорова И.А. – родитель

Колясникова О.А. – родитель

Чупина В.В. – председатель ППО

2. Комиссии в своей деятельности руководствоваться Положения о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции от 05.02.2021г
3. Утвердить План работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2022-2023 учебном году
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы,  Губова М.А.

**План работы комиссии по контролю организации и качества питания
в 2022-2023 учебном году.**

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
3.	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
4.	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
5.	Соблюдение норм питьевого режима	в течение года	Члены комиссии
6.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. столовой, медработник
7.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
8.	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
9.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
10.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
11.	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
12.	Анкетирование учащихся о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
13.	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии
14.	Проверка соответствий объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей	в течение года	Члены комиссии
15.	Соответствие рациона питания с двухнедельным и ежедневным меню	в течение года	Члены комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

2. Проверка качества питания

- 2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 2.2. Готовность столовой к работе в новом учебном.
- 2.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 2.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 2.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 2.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима
- 2.7. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 2.8. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 2.9. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 2.10. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу
- 2.11. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

3. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 3.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 3.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 3.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- 3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 3.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 3.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.