

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Парабельская средняя школа имени Николая Андреевича Образцова»
(МБОУ «Парабельская СШ им. Н.А.образцова»)

П Р И К А З

« 09 » 04 20 21 г.

№ 110

с. Парабель

Об организации работы общественного (родительского) контроля за организацией горячего питания обучающихся начальных классов

В рамках исполнения поручения Президента Российской Федерации от 24 августа 2020г. №Пр-1344 (п.3) по обеспечению бесплатным горячим питанием учеников начальных классов общеобразовательных организаций, в целях недопущения нарушений при организации горячего питания, удовлетворенности обучающихся и родителей качеством предоставляемого питания и на основании приказа Отдела образования от 08.04.2021 №116

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить Новосельцеву Г.П., зам.директора по АХР ответственной за организацию питания в школе.
2. Новосельцевой Г.П.:
 - 2.1. обеспечивать предоставление в Отдел образования результатов проверки организации питания в школе общественным (родительским) контролем - не позднее 1 дня после проведения проверки.
 - 2.2. в ежедневном режиме:
 - 2.2.1.осуществлять контроль за организацией питания в соответствии с чек-листом (приложение№1), за качеством поставляемых продуктов питания.
 - 2.2.2.активизировать работу бракеражной комиссии и общественного (родительского) контроля.
 - 2.2.3.обеспечивать бесперебойность организации школьного питания.
3. Петровой М.И., зам.директора по ВР обеспечивать проведение информационно-просветительских мероприятий по пропаганде принципов здорового образа жизни и полноценного питания для детей и родителей (законных представителей).
4. Активизировать работу общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся:
 - 4.1.проводить проверки организации питания в школе по чек – листу (приложение №2) - 1 раз в неделю.

4.2. предоставлять справку о результатах проверок Новосельцевой Г.П., ответственной за организацию питания в школе – 1 раз в неделю.

5. Шмелькову Н.Ю., учителю истории размещать на сайте школы протоколы и фото проверок организации питания – не позднее 1 дня после проведения проверки.

6. Волокитиной С.А., зам.директора по УВР проводить проверку наполнения страницы «Школьное питание» на сайте школы - не реже 1 раза в неделю.

7. Работникам пищеблока школы в ежедневном режиме:

7.1. Обеспечивать в школе питание обучающихся в соответствии с СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7.2. Осуществлять производственный контроль продуктов питания.

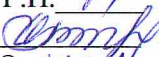
Директор

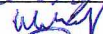


Е.Г.Пичугина

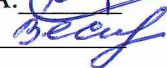
С приказом ознакомлены:

Новосельцева Г.П. 

Петрова М.И. 

Шмельков Н.Ю. 

Волокитина С.А. 

Веселкова Т.С. 

Чек-лист

Организация питания в школе (для ответственных за организацию питания)

Наименование образовательной организации _____
 Ответственный за организацию питания (Ф.И.О.) _____
 Режим обучения: односменный _____, двухсменный _____
 Количество обучающихся _____, сотрудников _____

№ п/п	Зона контроля	Предмет проверки	Отметка о наличии/состоянии	Примечание
1.	Оценка условий для организации питания	Санитарное состояние столовой		
		Соответствие количества оборудованных посадочных мест в столовой количеству одновременно питающихся детей		
		Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (умывальные раковины, мыло, одноразовые полотенца)		
		Соответствие требованиям температуры горячих блюд на раздаче и на столе у обучающихся к моменту приема пищи	Соответствует: да нет	Температура блюд на столе:
		Наличие информационного стенда об организации питания, ежедневного меню		
2.	Оценка меню	Соблюдение требований к продолжительности перемен для приема пищи		
		Размещение информации об организации питания на сайте школы (в том числе ежедневного меню)		
		Наличие циклического согласованного меню		
		Наличие технологических карт к нему,		
		Соответствие фактического меню согласованному		
		Наличие меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (при наличии в школе детей с заболеваниями)		

		Наличие в меню продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами		
		Наличие результатов контрольного взвешивания порционных блюд		
		Наличие результатов лабораторных исследований готовых блюд (микробиологические показатели, калорийность, С-витамин, содержание йода в йодированной соли)		
		Наличие в меню фруктов и овощей		
		Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов		
3.	Оценка качества пищевого сырья, поступающего на пищеблок	Соответствие поступающего пищевого сырья, заявленному в контрактной документации		
		Контроль маркировки, сопроводительных документов		
		Соблюдение условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов		
		Контроль ведения бракеража сырья		
4.	Приготовление блюд	Наличие условий для соблюдения принципов поточности		
		Исправность технологического оборудования, инвентаря		
		Соблюдение режима мытья и дезинфекции производственных помещений пищеблока		
		Своевременность и полнота заполнения бракеражного журнала		
		Наличие суточных проб		
		Соблюдение сроков реализации приготовленных блюд		
5.	Прочие вопросы, характеризующие организацию питания	Наличие нормативных документов ООО (приказы об организации питания, обеспечении питьевого режима, составе бракеражной комиссии, о составе комиссии по общественному контролю)		
		Организация производственного контроля		
		Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов в холодильнике		
		Отсутствие кухонной посуды с повреждениями		
		Наличие маркировки кухонной посуды		

	Соблюдение температурного режима холодильного оборудования		
	Соблюдение режима обработки кухонной и столовой посуды		
	Обеспеченность персонала специальной одеждой		
	Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены персоналом (умывальные раковины, мыло, одноразовые полотенца, туалеты)		
	Соблюдение правил личной гигиены персоналом		
	Наличие гардероба для персонала		
	Своевременность и полнота внесения информации в журнал «Здоровье»		
	Своевременность и полнота прохождения персоналом пищеблока периодических медицинских осмотров, вакцинации, гигиенического обучения, наличие на рабочем месте медицинских книжек		
	Наличие помещения для уборочного инвентаря		
	Наличие маркировки уборочного инвентаря		
	Наличие необходимого запаса столовой посуды, моющих и дезинфекционных средств		
	Журнал результатов родительского (общественного контроля)		
	Наличие договоров на проведение дератизации и дезинсекции (дата, срок действия)		
	Отсутствие в школьной столовой мебели с дефектами поверхности		
	Наличие маркировки мебели		
	Соблюдение требований к относительной влажности и температуре воздуха в складских помещениях		
	Санитарное состояние овощехранилища		
	Соблюдение требований к относительной влажности и температуре воздуха в овощехранилище		

Чек-лист
Организация питания в школе

Наименование образовательной организации _____
Комиссия проводившая проверку _____
Режим обучения: односменный _____, двухсменный _____
Количество обучающихся _____, сотрудников _____
Дата проведения проверки: _____

№ п/п	Вопрос	Да/нет	Примечание
1.	Имеются ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет		
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет		
3.	Вывешено ли цикличное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет		
4.	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет		
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет		
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		

	А) да Б) нет		
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		
	А) нет Б) да		
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
	А) да Б) нет		
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
	А) да Б) нет		
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
	А) да Б) нет		
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) да Б) нет		
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да Б) нет		
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	А) да Б) нет		
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		
	А) да Б) нет		
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) да Б) нет		