

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ДИНСКОЙ РАЙОН
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10
ИМЕНИ БРАТЬЕВ ИГНАТОВЫХ»

П Р И К А З

станция Васюринская

«14» сентября 2020 года

№ 280

Об организации общественного контроля качества питания

С целью осуществления контроля родителями (законными представителями) организации питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать группу общественного контроля организации питания в составе председателей родительских комитетов классов (приложение № 1).

1.1. Назначить председателем группы председателя родительского комитета Черную Ольгу Алексеевну.

2. Ответственному за организацию питания Лукашевой Е.А.:
- проводить организационные мероприятия по осуществлению общественного контроля родителей (законных представителей); информировать представителей общественного контроля по интересующим вопросам, связанным с организацией питания в школе;

- контролировать заполнение Акта общественного контроля школьного питания.
Систематически анализировать материалы по организации и качеству питания.

3. В соответствии с графиком с 01.10.2020 года организовать контроль с представителями родительской общественности (приложение 2):
- соответствия ежедневного меню примерному 10-дневному меню по набору блюд, соответствием веса порций, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- отсутствия запрещенных к реализации в детских организациях продуктов;
- соблюдения состояния обеденного зала и кухни;
- соблюдения режима и культуры поведения.

Директор школы



С.М. Ефременко

Принято
На педагогическом совете МБОУ СОШ
№10 имени братьев Игнатовых
« 26 » августа 2020 г

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ №10
имени братьев Игнатовых
МО Динской район
С.М.Ефременко



ПОЛОЖЕНИЕ

Об общественной группе «Родительский контроль» за организацией и качеством питания в МБОУ СОШ № 10 имени братьев Игнатовых

1. Общие положения

- 1.1. Общественная группа «Родительский контроль» за организацией и качеством горячего питания в МБОУ СОШ № 10 над объектом питания создается для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.
 - 1.2. Общественная группа «Родительский контроль» за организацией и качеством горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ № 10 действует на основании методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 "Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций" и МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях" разработанных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
 - 1.3 Положение по контролю над организацией и качеством питания обучающихся над объектом питания утверждается приказом директора образовательной организации.
 - 1.4. Состав группы утверждается приказом директора образовательной организации на каждый учебный год.
 - 1.5. В состав группы по контролю за питанием входят:
Председатель общественной комиссии;
Секретарь;
Члены.
 - 1.6. Группа в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами органов образования, уставом и локальными актами образовательной организации.
2. Цели и задачи группы по контролю за питанием
 - 2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических и требований Роспотребнадзора.

2.2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками и обучающимися требований СанПин, ведением необходимой документации отчетности школьной столовой.

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

2.4. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

2.5. Контроль организации питания, в т.ч.:

- выполнение норм выхода и качества блюд;
- своевременность приготовления и сроки реализации приготовленных блюд;
- соблюдение сроков завоза, качество поставляемых продуктов;
- обоснованность замены блюд;
- температура подаваемых блюд;
- культура организации питания;
- количество пищевых отходов;
- сохранность и правила хранения продуктов;
- калорийность питания и т.д.

3 Организационные методы, виды, и формы контроля

3.1. Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование объекта;
- наблюдение за организацией процесса питания;
- беседа с персоналом и получателями услуг.

3.2. Контроль осуществляется в виде плановых или оперативных проверок:

- плановые проверки осуществляется в соответствии с утвержденным планом работы;
- оперативные проверки проводятся на основании жалоб, при выявлении любого несоответствия с нормами организации питания, с целью получения информации о ходе и результатах организации питания.

3.3. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, группа по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

4. Основные направления деятельности группы

4.1. Группа по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

4.2. Группа по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

4.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в акте.

4.4. Плановая работа группы по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

4.5. Группа по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию МБОУ СОШ № 10 и родителей на родительских собраниях.

4.6. Группа осуществляет контроль

- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью сотрудников столовой;

- за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды,

специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

- за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.

4.7. Участники группы общественного контроля привлекаются

- к контрольному взвешиванию блюд;

- к соблюдению циклического меню;

- к контролю за соблюдением сроков проведения мероприятий; обозначенных в планах работы

- к контролю за ведением документации пищеблока

- к контролю за сертификацией продукции

4.8. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.

4.9. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.

4.10. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

5. Документация группы по контролю организации питания

5.1. Результаты контрольной деятельности за организацией питания оформляются в виде справки, акта, протокола по итогам проведения общественного контроля и подписываются присутствующими членами группы.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 17.02.2021

Инициативная группа, проводившая проверку:

Черная В. Н. - председателем ишем. район. комиссии
Артмахова Е. С. - председателем

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	да
	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	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	+
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	+
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	+
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	+
	Б) да	

Черная О.А.

Артюхова Е.И.

Акт №
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ № 10

22.01.2021

Цель проведения общественного контроля: предоставление горячего питания школьникам, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- Меню на день проверки расположено на стенде на виду, предоставленные блюда соответствовали меню;
- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1 смены предоставлялся горячий завтрак,
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- есть график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами, количество сидящих за одним столом четыре человека,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы; мыло у домохозяйников в достаточном количестве.
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов).
- Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в школе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Прошлые замечания по качеству хлеба удовлетворены: хлеб свежий, мягкий и вкусный.

Члены комиссии общественного контроля:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Черная О.А.

Покутняя Ю.А.

Мороз Т.А.

Акт №

по итогам проведения общественного контроля питания в

начальной МБОУ СОШ №10

дата 23 декабря 2020 г.

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам, организация работы столовой.

Мы члены комиссии общественного контроля по питанию: составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем учащимся начальной с 1-3 класс.
- средства гигиены (жидкое мыло) на умывальниках имеется.
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии.
- подаваемая еда соответствует заявленному меню.
- за каждым классом закреплено время посещения столовой.
- в коридоре, где дети раздеваются и моют руки нет света.
- порции соответствуют по граммам.
- сотрудники столовой соблюдают все санитарные нормы.
- на кухне поломан кран, что тормозит работу поваров.
- технология приготовления блюд соблюдается.

Вывод: в школе организованно горячее питание школьников с 1-3 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний по питанию со стороны проверяющих нет. Просьба устранить поломку крана и проверить наличие света в коридоре, где дети раздеваются.(повторная просьба)

Члены комиссии общественного контроля: Шалмеева М.А.

Удалайская И.Ф.

Акт №
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ № 10

11.12..2020

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам , организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1 смены предоставляется горячий завтрак,
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся питающихся за одно посещение;
- есть график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами, количество сидящих за одним столом четыре человека,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
 - Технология приготовления блюд соблюдается.
 - Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
 - Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов).
 - Вес готовых порций соответствует заявленному выходу в меню.

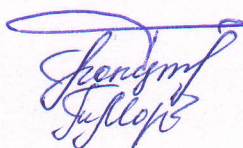
Вывод: в школе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет. Есть предложения по меню для поставщика:

1. Пожелание к поставщику хлеба: хотелось бы улучшить качество поставляемого хлеба пшеничного.

Члены комиссии общественного контроля:

Председатель комиссии :

Члены комиссии:



Черная О.А.

Покутняя Ю.А.

Мороз Т.А.

Акт №3
по итогам проведения общественного контроля питания в
МБОУ СОШ № 10

11.11.2020.

Цель проведения общественного контроля предоставление горячего питания школьникам, организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию: составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие медицинские осмотры в установленном порядке.
- Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

Вывод: в школе организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию пи-

тания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:
Председатель комиссии : Черная О.А.
Члены комиссии: Богомолова Н.Н.
Митякина И.В.
Мартыненко Е
Удалайская И.Ф.

