



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ШКОЛА СЕЛА СЕНЦОВО ЛИПЕЦКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ (МБОУ СШ С. СЕНЦОВО)

ПРИКАЗ

04 августа 2023 года

№202

О создании комиссии по контролю качества  
питания с участием родителей

Во исполнение Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, в соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными 18 мая 2020 года Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю качества питания с участием родителей обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней школе села Сенцово Липецкого муниципального района Липецкой области в 2023-2024 учебном году в следующем составе:

Председатель комиссии – Гриненко Л.С., заместитель директора;

Члены комиссии:

-Куприянова Елена Сергеевна, председатель родительского комитета, родитель обучающейся 7А класса;

- Негруца Дорина Анатолиевна, родитель обучающегося 4А класса;

- Мукаева Марина Анатольевна, родитель обучающегося 5А класса;

- Шпак Ирина Викторовна, учитель.

2. Утвердить план работы комиссии по контролю качества питания с участием родителей на 2023 – 2024 учебный год (приложение).

3. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор

О.А. Лобова

Приложение к приказу от 04 августа 2024 года №202 «О создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей на 2023-2024 уч.год»

**План работы комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в МБОУ СШ с.Сенцово  
на 2023 – 2024 учебный год**

| Сроки                                                                  | Мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Ответственные  |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                |
| сентябрь<br>(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<br>(2 неделя)                                                 | Контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.                                                                                                                                                                    | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(3 неделя)                                                 | Контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.                                                                                                                                                                                | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(4 неделя)                                                 | Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». | Члены комиссии |
| октябрь<br>(1 неделя)                                                  | Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного 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 требованиями.                                                                                  | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю.                                                        | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.                                                                                                                                                                                                  | Члены комиссии |
| Ежедневно.                                                             | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка                                                                                                                                                                                                                                               | Члены          |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                                 | соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.                                                                                                                                                                                                       | комиссии       |
| По мере необходимости.          | Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.                                                                                                                                                                                                                                           | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю.                 | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.                                                                                                                                                                                                                                                       | 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. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).                                                                                            | 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 изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов. | Члены комиссии |
| 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>Методическое обеспечение</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
| 1 раз в месяц.                  | Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.                                                                                                                                                                                                                                           | Члены комиссии |
| 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 |
| В конце каждого                 | Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах                                                                                                                                                                                                                                                                              | Члены комиссии |

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                              |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| полугодия.                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                              |                |
| <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 работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.                                                                               | Члены комиссии |
| <b><i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i></b> |                                                                                                                                                                                                                                              |                |
| В течение месяца                                                                            | Проведение классных часов по темам организации правильного питания.                                                                                                                                                                          | Члены комиссии |
| Декабрь<br>Апрель                                                                           | Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.                                                                                                                                   | Члены комиссии |
| 1 раз в четверть.                                                                           | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.                                                                                                                                                               | Члены комиссии |