



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
ГОРОДА НЕВИННОМЫССКА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 20
ГОРОДА НЕВИННОМЫССКА
(МБОУ СОШ № 20)

ПРИКАЗ

28 августа 2023 года

№ 132-о/д

Невинномысск

О создании комиссии общественного контроля по осуществлению контроля
за качеством питания обучающихся в школьной столовой
в 2023-2024 учебном году

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 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023-2024 учебном году,
п р и к а з ы в а ю:

1. Создать комиссию общественного контроля в следующем составе:

Муренко О.В.	- зам.директора по УВР
Каптан Е.В.	- член родительского комитета
Галкина А.В.	- член родительского комитета
Харченко Т.А.	- член родительского комитета
Студенцова А.И.	- член родительского комитета

2. Утвердить план работы комиссии общественной контроля за организацией и качеством питания в 2023-2024 учебном году (Приложение 1).

3. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут 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.

4. Комиссии осуществлять контроль за организацией питания, качеством пищи в школьной столовой 1 раз в месяц, результаты проверок оформлять актами.

5. Ответственному за организацию питания школьников Муренко Ольге Викторовне своевременно доводить итоги родительского контроля до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме он-лайн общения.

6. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 20
города Невинномысска



Е.А. Ткачёва

с приказом ознакомлены:

	Муренко О.В.
	Каптан Е.В.
	Студенцова А.И.
	Харченко Т.А.
	Галкина А.В.

**План работы
комиссии общественного контроля за организацией питания
в МБОУ СОШ № 20 города Невинномысска
в 2023 – 2024 учебном году**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащихся полноценным горячим питанием;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни и правильного питания.

№п/ п	Дата	Мероприятие
1.	Сентябрь	1. Оформление столовой, стенда. 2. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды), выполнение требований по нераспространению кароновирусной инфекции. 3. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей 4. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей. 5. Контроль за состоянием здоровья обучающихся, пользующихся питанием. 6. Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования. 7. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
2.	Октябрь	1. Проверка процесса питания детей. 2. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой, выполнение требований по нераспространению кароновирусной инфекции. 3. Входной производственный контроль при закладке продуктов. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом. 4. Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции.
3.	Ноябрь	1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль). Соответствие веса отпускаемой готовой продукции по утвержденному меню. 2. Проверка соблюдения норм и правил посещения столовой обучающимися.
4.	Декабрь	1. Контроль за выполнением положений договора, заключенного с предприятием питания на обслуживание обучающихся. 2. Контроль за соблюдением личной гигиены обучающихся перед приемом пищи. 3. Соблюдение санитарных правил при мытье посуды.
5.	Январь	1. Просветительское собрание среди учеников и родителей по вопросам рационального питания и повышения культуры питания, по увеличению охвата питанием (первых блюд) школьников. 2. Проведение анкетирования среди обучающихся и их родителей по выявлению предпочитаемых продуктов готовой горячей продукции.
6.	Февраль	1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль). 2. Подготовка материалов к публичному докладу по итогам 1 полугодия 2023-2024 г. по вопросам улучшения питания обучающихся.

		3. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.
7.	Март	1. Проведение классных часов по вопросам здорового образа жизни и здорового питания. 2. Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции. 3. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.
8.	Апрель	1. Контроль за технологией производства и соблюдением правил при производстве кулинарной продукции. 2. Производственный контроль при закладке продуктов. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом.
9.	Май	1. Разработка перспективного плана работы на следующий учебный год. 2. Анализ работы за год. 3. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений, обработка дезинфицирующими средствами). Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.