

ПРИКАЗ

от «31» августа 2023г.

№ 138

**Об организации работы общественных комиссий
по изучению вопросов организации питания
обучающихся**

С целью изучения вопросов организации и качества питания обучающихся, уровня удовлетворенности детей и родителей предоставленным питанием, содействия созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся

п р и к а з ы в а ю:

1. Создать общественную комиссию по изучению вопросов организации питания обучающихся (на основе Положения о работе общественной комиссии по изучению вопросов организации питания в МОУ «Теребренская ООШ», утвержденного приказом от 31.08.2021 г № 97) в следующем составе:
 - Мишенина А.В.- заместитель директора,
 - Кулеш Л.Ф. – учитель, председатель ПК,
 - Теплякова А.А. – педагог-психолог, ответственный за организацию питания обучающихся
 - Кнуренко Т.С. – от родительской общественности,
 - Герасименко Н.В. - от родительской общественности
 - Брунза О.В. - от родительской общественности,
 2. Утвердить план работы общественной комиссии по изучению вопросов организации питания обучающихся;
 3. Утвердить программу по осуществлению контроля общественной комиссией по изучению вопросов организации питания обучающихся
2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Щербакова М.Г.

С приказом ознакомлены:

УТВЕРЖДЕН
приказом директора
МОУ «Теребринская ООШ»
от «31» 08 2023 г. №138
Щербакова М.Г.



**ПЛАН РАБОТЫ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ВОПРОСОВ
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
в МОУ Теребринская ООШ»
на 2023– 2024 учебный год**

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

- обеспечить учащимся полноценное горячее питание;
- следить за калорийностью и сбалансированностью питания;
- прививать учащимся навыки здорового образа жизни;
- развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни;
- формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

НАПРАВЛЕНИЕ РАБОТЫ	СРОКИ
<ol style="list-style-type: none">1. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока (наличие мед. книжек, опрятность, чистота одежды);2. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей	1 четверть
<ol style="list-style-type: none">1. Организация и проведение опроса учащихся по улучшению работы столовой;2. Входной производственный контроль при закладке продуктов	2 четверть
<ol style="list-style-type: none">1. Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль);2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	3 четверть
<ol style="list-style-type: none">1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;2. Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	4 четверть

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
МОУ «Теребренская ООШ»
от «31» 08. 2023 г. №138
Щербакowa М.Г.



**ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И
КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ВОСПИТАННИКОВ МОУ
«ТЕРЕБРЕНСКАЯ ООШ»
2023 – 2024 УЧЕБНЫЙ ГОД**

1.1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1.1	Документация на право поставок продовольствия	При заключении договоров 1 раз в год	директор	Договор
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	Каждой поступающей партии	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Роспотребнадзором
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Бракеражный журнал готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции

3. Контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборники рецептов, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на учреждение. Инструкции, журналы, графики
3.4	Холодильное оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора	Журнал регистрации температуры холодильного оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль за потоками сырья и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение учреждение

4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, готовой кулинарной продукции)

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора	Журнал температурного режима

5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
5.1	Условия труда. Производственная среда	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль

6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и их оборудование	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора	Визуальный контроль

7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
7.1	Сотрудники пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Медицинские книжки сотрудников. Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Зам. директора	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по мытью посуды. График генеральных уборок помещений, утвержденный руководством

8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приема пищи обучающимися

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
8.1	Контингент обучающихся	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус семьи (многодетная, ОВЗ)
8.2	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	График приема пищи, утвержденный руководителем учреждения
8.3	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра	Акты по проверке организации питания школьной комиссии