

МОУ ООШ с. Брянкустичи Унечского района Брянской области.

Приказ №125 от «02» сентября 2024 г.

«О создании комиссии по контролю
за организацией и качеством питания обучающихся»

Руководствуясь законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения, в целях осуществления контроля за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся, за обеспечением детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, за гарантированным качеством и безопасностью питания и пищевых продуктов, используемых в питании; предупреждении (профилактики) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; пропаганды принципов здорового и полноценного питания

Приказываю:

1. Создать в школе комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в составе:
председатель родительского комитета Колодыко О.Н. – председатель комиссии;
член родительского комитета Щигарцова Л.С.- секретарь комиссии;
социальный педагог Гавриченко М.Н.;
учитель Коварда А.П.;
2. Комиссии свою работу осуществлять в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательного учреждения.
3. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформлять актами и рассматривать на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
4. Заседание комиссии оформлять протоколом и доводить до сведения администрации учреждения.
5. Комиссии на своем заседании сформировать основной и резервный списки обучающихся, имеющих право на бесплатное питание, а также список детей – инвалидов для получения денежных выплат за питание и представить их мне для утверждения.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



Р.Н. Щигарцов/

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся.

1. Проверка качества питания.

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность школьной столовой к работе в новом учебном году.
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.11. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 1.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой.
- 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.

- 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.