# ПРИКАЗ

**31 августа 2022 года № 239**

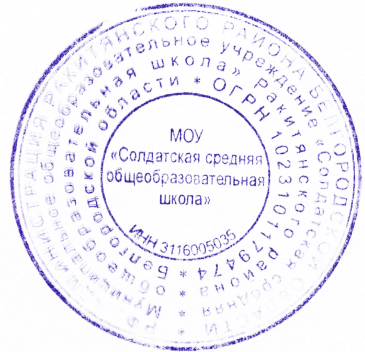
**О создании общественной комиссии**

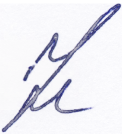
**по контролю за организацией и качеством питания**

Руководствуясь статьей 37 Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г № 45 , в целях улучшения организации питания и обеспечения контроля за качеством питания обучающихся МОУ «Солдатская средняя общеобразовательная школа» в 2022– 2023 учебном году

# Приказываю:

1. Утвердить состав общественной контрольной комиссии по проверке качества питания в МОУ «Солдатская средняя общеобразовательная школа» на 2022 – 2023 учебный год (приложение 1) .
2. Утвердить план проведения проверок общественной комиссией по организации контроля за питанием в МОУ «Солдатская средняя общеобразовательная школа» на 2022 – 2023 учебный год (приложение 2).
3. Утвердить форму оценочного листа (приложение 3).
4. Утвердить форму изучения качества готовой пищи.
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.



Директор щколы  Рязанов Ю.А

# Состав общественной контрольной комиссии по проверке качества питания

**в МОУ «Солдатская средняя общеобразовательная школа»**

Председателя комиссии: Рязанов Ю.А- директор школы

Члены комиссии:

Новоселова Е.Н– председатель родительского комитета

Оболенцев А.Н.- председатель Совета отцов

Усова Т.В. – председатель профсоюза

Белянинова Н.М.. - медсестра

Павлов А.М.– завхоз

Товалович Н.Н.. – социальный педагог

Приложение 2

к приказу № от 31.08.2022

# План работы комиссии

**по контролю организации и качества питания в 2022-2023 учебном году**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятие** | **Срок** |
| **1.** | Контроль соблюдения графика работы столовой | Один раз в  четверть |
| 2. | Контроль соблюдения графика питания обучающихся | Один раз в  четверть |
| 3. | Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и  норм выдачи завтраков и обедов | Один раз в четверть |
| 4. | Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам  здорового питания | В течение учебного года |
| 5. | Проверка санитарно-технического содержания обеденного  зала, обеденной мебели, столовой посуды | Один раз в  четверть |
| 6. | Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены  обучающихся | Два раза в год (октябрь, апрель) |
| 7. | Организация консультаций по питанию для родителей и  классных руководителей | Один раз в  четверть |
| 8. | Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых  столах, по вопросам качества питания | По плану работы  школы |
| 9. | Проверка эстетического оформления зала столовой | 2 раза в год |
| 10. | Отчет о работе комиссии за учебный год | Май 2023 года |

# Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Вопрос** | **Да/нет** |
| 1 | Имеется ли в организации меню? | |
| А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации |  |
| Б) да, но без учета возрастных групп |  |
| В) нет |  |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| А) да |  |
| Б) нет |  |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| А) да |  |
| Б) нет |  |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| А) да, по всем дням |  |
| Б) нет, имеются повторы в смежные дни |  |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |
| А) да, по всем дням |  |
| Б) нет, имеются повторы в смежные дни |  |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| А) да |  |
| Б) нет |  |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| А) да |  |
| Б) нет |  |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| А) 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 |  |
| 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 |  |
| Б) нет |  |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| А) 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 |  |
| 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 |  |

Инициативная группа, проводившая проверку:

1.

2.

3.

4.

5.

**Изучение качества готовой пищи**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Наименова ние  приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник | Критерии оценки | | | | | | |
| Правильнос ть  кулинарной обработки  (1) | Выход блюд  согласно меню | Контро льное взвеши вание блюда  (2) | Качество блюда | | | Примечание |
| Эстети ческое оформ ление (внеш ний) вид  блюда) | Органолеп тическая оценка (вкус,  цвет, запах,  консистен ция) (3) | Соблюден ие температу рного режима отпуска готовых  блюд |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

# Приложение 5

**к приказу № 165 от 31.08.2022 Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)**

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. **УДОВЛЕТВОРЯЕТ ШКОЛЕ?**  А) ДА Б) НЕТ | **ЛИ** | **ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В**  В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ |
| 2. **УДОВЛЕТВОРЯЕТ СТОЛОВОЙ?**  А) ДА Б) НЕТ | **ЛИ** | **ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ**  В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ |

# ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) ДА Б) НЕТ

# ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

А) НЕ НРАВИТСЯ Б) НЕ УСПЕВАЕТЕ В) ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

# В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

А) ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

Б) ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

В) 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

# НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

А) ДА Б) ИНОГДА НЕТ

# ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

А) ДА Б) НЕТ

# НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) ДА Б) НЕТ В) НЕ ВСЕГДА

# ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

А) НЕВКУСНО ГОТОВЯТ Б) ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ В) ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ Г) ОСТЫВШАЯ ЕДА

Д) МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

Е) ИНОЕ

# УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) ДА Б) НЕТ В) ИНОГДА

# СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

А) ДА Б) НЕТ

# ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

1. **ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

# План проведения

**проверок общественной комиссией по организации контроля за питанием в МОУ «Солдатская средняя общеобразовательная школа»**

# на 2022 – 2023 учебный год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Мероприятия** | **Сроки проведения** |
| **1** | Контроль за соответствием ежедневного меню (меню- раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам  предлагаемых блюд | Один раз в четверть |
| **2** | Контроль за санитарным содержанием и санитарной  обработкой предметов производственного окружения. | Один раз в четверть |
| **3** | Контроль за санитарным состоянием обеденного зала  и пищеблока | Один раз в четверть |
| **4** | Проверка за поступающими на пищеблок продуктами питания: наличие сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, сроки  реализации продуктов | Один раз в четверть |