

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 208
с углубленным изучением отдельных предметов

620107, г. Екатеринбург, ул. Гражданская, 6
Тел. 354-15-08; факс. 354-15-08; e-mail: soch208@eduekb.ru

ПРИКАЗ

от 23 августа 2024 г.

№ 64/с

О создании родительского контроля за организацией
и качеством школьного питания обучающихся на 2024/2025 у.г.

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020г. № 47 ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст. 37 Федерального закона от 20.12.2012г. №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 в Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заместителю директора по ПР Спициной Н.В.:

1.1. Организовать родительский контроль за организацией горячего питания детей в МАОУ СОШ № 208 с углубленным изучением отдельных предметов в соответствии с методическими рекомендациями (МР 2.4.0180-20), утвержденными Главным государственным врачом Российской Федерации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1.2. Разработать порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в столовую школы (Положения).

1.3. Включить в проведение мероприятий родительского контроля за организацией питания детей, следующие критерии качества:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала столовой, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований.

1.4. Организовывать проведение мониторинга горячего питания, с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в школе, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания по следующим показателям:

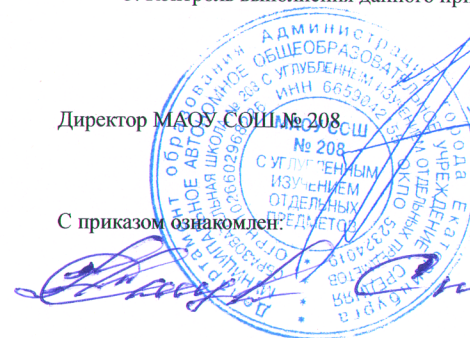
- количество обучающихся всего, в том числе 1-4 классов, 5-11 классов;
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов;
 - удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (анкетирование);
 - вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или иных законных представителей;
 - информирование родителей и детей о здоровом питании.
3. Утвердить план работы комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством школьного питания обучающихся (приложение №1).
4. Утвердить форму журнала посещения родительского контроля (Приложение № 2).
5. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ СОШ № 208

Т.С. Чуб

С приказом ознакомлен



Спицина Н.В.

**План работы комиссии по родительскому контролю
за организацией и качеством школьного питания обучающихся
в МАОУ СОШ № 208 на 2024/2025 учебный год.**

Сроки	Мероприятия	Ответственные
1 раз в месяц или по мере необходимости	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: 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
1 раз в месяц или по мере необходимости	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
1 раз в месяц или по мере необходимости	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Члены комиссии
1 раз в месяц или по мере необходимости	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Члены комиссии
1 раз в месяц или по мере необходимости	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 месяц или по мере необходимости	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Члены комиссии
1 раз в месяц или по мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Члены комиссии
1 раз в месяц или по мере необходимости	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Члены комиссии
1 раз в месяц или по мере необходимости	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Члены комиссии
1 раз в месяц или по мере необходимости	Проверка соблюдения требований СанПИН к оборудованию, инвентарю.	Члены комиссии
1 раз в месяц или по мере необходимости	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 месяц или по мере необходимости	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 месяц или по мере необходимости	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 месяц или по мере необходимости	Контроль за соблюдением сроков годности, температурновлажностного 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

ЖУРНАЛ
посещения родителями столовой с целью осуществления контроля качества питания
обучающихся МАОУ СОШ № 208

[illegible]