# Российская Федерация

# Управление образования администрации

#  Старооскольского городского округа

# Белгородской области

# МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ

#  ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

#  «ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2»

**ПРИКАЗ**

31 августа 2023 года №447-од

|  |
| --- |
| О создании общественной комиссии по изучению вопросов организации питания 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 18.05.2020 г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», 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 в 2023/2024 учебном году общественную комиссию по изучению вопросов организации питания в следующем составе:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Председатель | Загуляева Е.М. | заместитель директора |
| Члены комиссии: | Гемаюрова С.И. | фельдшер школы |
| Швец И.Н. | ответственный за организацию питания |
| Евдокимова И.Н. | член родительской общественности |
| Сидельников Р.А. | член Совета отцов |
| Рудик Л.Ю. | учитель физики, математики |

2. Утвердить план работы Комиссии (приложение №1).

3. Комиссии по итогам изучения вопросов организации питания оформлять справку (Приложение 2).

4. Контроль за исполнением данного приказа возложить на Загуляеву Е.М., заместителя директора.

Директор МБОУ «ООШ №2» М.А. Поварова

С приказом ознакомлены:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ф.И.О. работника | Дата ознакомления | Подпись |
| Гемаюрова Светлана Ивановна |  |  |
| Загуляева Елена Михайловна |  |  |
| Рудик Лариса Юрьевна |  |  |
| Швец Ирина Николаевна |  |  |

 Приложение №1

к приказу от 31 августа 2023 года №447-од

 План работы общественной комиссии по изучению вопросов питания

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Мероприятия | Сроки проведения | Ответственные |
| 1. | Обсуждение вопроса горячего питания на совещаниях при директоре | 1 разв четверть | Загуляева Е.М., заместитель директора, председателькомиссии |
| 2. | 1. Входной контроль качества и безопасности поступающих на пищеблок готовых блюд и продуктов предназначенных для доготовки на месте раздачи.2. Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудниками пищеблока.3. Проверка соблюдения графика работы столовой, графика дежурства учителей. | сентябрь | Сидельников Р.А., член Совета отцов,Гемаюрова С.И., фельдшер,Евдокимова И.Н., член общешкольного родительского комитета, члены комиссии |
| 3. | Контроль качества и безопасности привозимой готовой продукции.(Соответствие объема поставляемой продукции ассортиментному перечню меню. Сроки годности готовой продукции. Соблюдение цикличности меню) | ноябрь | Сидельников Р.А., член Совета отцов,Гемаюрова С.И., фельдшер,Евдокимова И.Н., член общешкольного родительского комитета, члены комиссии |
| 4. | 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 | февраль | Сидельников Р.А., член Совета отцов,Гемаюрова С.И., фельдшер,Евдокимова И.Н., член общешкольного родительского комитета, члены комиссии |
| 5. | 1.Проверка качества готовой продукции (выходной производственный контроль);2.Контроль за санитарным состоянием пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений) | апрель | Сидельников Р.А., член Совета отцов,Гемаюрова С.И., фельдшер,Евдокимова И.Н., член общешкольного родительского комитета, члены комиссии |
| 6. | Ведение мониторинга охвата горячим питанием | ежеквартально | Загуляева Е.М.,заместитель директора |
| 7. | Проведение мониторинга отношения учащихся, родителей (законных представителей) к организации горячего питания | сентябрь 2023 года,январь 2024 года | Загуляева Е.М.,заместитель директора |

**СПРАВКА №1**

**по изучению организации питания в общеобразовательной организации**

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Основная общеобразовательная школа №2»**

(наименование учреждения)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Загуляева Е.М., заместитель директора

Члены комиссии:

Швец И.Н., ответственный за питание;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_., член родительской общественности

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_., член родительской общественности

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_., член родительской общественности

Рудик Л.Ю., учитель физики, математики

В присутствии Хлебниковой Ю.В., заведующей производством, составили настоящую справку о том, что «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. в 12 час. 00 мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

**В ходе изучения выявлено:**

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве – 6 шт.;

\_\_\_\_\_\_ подведена вода холодная и горячая \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве – не предусмотрены;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла – в наличии

Наличие графика работы столовой – в наличии

Наличие графика приема пищи обучающихся – в наличии

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) продолжительность перемены: горячий молочный завтрак – 20 минут, обед – 20 минут; дети успевают принять пищу

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:

Загуляева Е.М., заместитель директора

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей) - не организовано;

дежурство педагогов – организовано;

чистота зала – чисто;

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале в условиях COVID-19 50 посадочных мест; общее число посадочных мест – 200 человек;

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров – соответствует требованиям САНПиН

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов – чистые

- наличие 2-х комплектов подносов - нет

- наличие 2-х комплектов столовых приборов – в наличии

- гигиеническое состояние столовых приборов – чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

меню размещено в доступности, буфетная продукция отсутствует;

Соответствие рационов питания утвержденному меню – соответствует;

Наличие и место расположения контрольных блюд: в наличии, на столе готовой продукции

Ассортимент буфетной продукции - нет

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрёщенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Изучение качества готовой пищи**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник | Критерии оценки |
| Правильность кулинарной обработки (1) | Выход блюд согласно меню | Контрольное взвешивание блюда (2) | Качество блюда | Примечание |
| Эстетическое оформление (внешний) вид блюда) | Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3) |  Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд |