

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЗЕРНОВСКАЯ ШКОЛА»
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «ЗЕРНОВСКАЯ ШКОЛА»)

ПРИКАЗ

29.08.2024

с. Зерновое

№ 240

О создании Совета по питанию на 2024/2025 учебный год

С целью усиления контроля за организацией и качеством питания в МБОУ «Зерновская школа»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать в образовательной организации (далее -ОО) мобильную группу общественного контроля организации и качества питания (далее –Совет по питанию) и включить представителей родительской общественности в состав комиссии с привлечением в качестве соисполнителей к работе по осуществлению мероприятий производственного контроля в части организации и обеспечения учащихся качественным питанием.

Председатель Совета по питанию директор школы Д.Ш.Сейтхалилова

Члены совета заместитель директора А.Л.Иванова

Член совета школы И.С.Тверденюк (председатель родительского комитета)

Член совета старшеклассников Глебов Григорий.

2. Членам Совета руководствоваться в своей деятельности Положением о Совете по питанию.

3. Утвердить план работы Совета по питанию на 2024/2025 учебный год (Приложение 1).

4. Утвердить план работы по организации питания и популяризации здорового питания в МБОУ «Зерновская школа» в 2024/2025 учебном году (Приложение 2).

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

С приказом ознакомлены



Д.Ш.Сейтхалилова

А.Л.Иванова

И.С.Тверденюк

**План работы Совета по питанию МБОУ «Зерновская школа»
на 2024/2025 учебный год**

№	Месяц	Мероприятия
1	Январь	Составление списков на питание Образование совета по питанию. Ознакомление членов совета с документацией по организации питания в ОО.
2	Февраль	Рейды по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, мойки, подсобных помещений пищеблока Заседание Совета по питанию
	Март	Провести анкетирование участников образовательного процесса об удовлетворенности организацией питания учащихся в школе.
3	Апрель	Выполнение натуральных норм. Выполнение 10-дневного меню.
4	Май	Выполнение сан-гигиенических требований работниками пищеблока. Анализ выполнения натуральных норм за 9 месяцев учебного года. Отчет о работе Совета по питанию заслушивать на общешкольном родительском собрании
5	Сентябрь	Организация питания на пищеблоке.
6	Октябрь	Выполнение сан-гигиенических требований работниками пищеблока. Состояние ведения документации
7	Ноябрь	Рейды по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, мойки, подсобных помещений пищеблока Заседание Совета по питанию Проводить контроль качества поступающей продукции.
8	Декабрь	Выполнение 10-дневного меню.

ПЛАН РАБОТЫ

по организации питания и популяризации здорового питания в МБОУ «Зерновская школа» в 2024/2025 учебном году

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии

2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Члены Совета
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены Совета
4	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены Совета
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены Совета
6	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены Совета
7	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Члены Совета
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены Совета
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены Совета
10	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены Совета
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены Совета
12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Члены Совета
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены Совета
15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд	в течение года	Классные руководители
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены Совета

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

Проверка качества питания

- Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
- Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- Контроль за организацией приема пищи обучающимися.

- Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

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

Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

Контроль за исполнением условий государственного контракта

- Контроль исполнения финансовых обязательств.
- Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.