

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БЕЛОМЕСТНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
НОВООСКОЛЬСКОГО РАЙОНА БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ»**

П Р И К А З

от «31»августа 2020 г.

№ 120

О создании комиссии по контролю за организацией питания и качеством школьного питания обучающихся школы

Во исполнение Закона Белгородской области от 19 декабря 2019 г. № 437 «О внесении изменений в Социальный кодекс Белгородской области» (Принят областной Думой 12.12.2019 Постановление № П/38-9-6), Закона Белгородской области № 431 от 13.12.2019 г. «Об областном бюджете на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов», постановления Правительства Белгородской области от 24 декабря 2018 года № 469-пп «О мерах социальной поддержки детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области», приказа управления образования администрации муниципального района «Новооскольский район» № 485 от 08 июля 2015 г. «О внесении изменений в положение об организации питания» и письма департамента образования Белгородской области от 23.08.2018 г. №9-09/14/4812 «Об организации школьного питания в 2020 году», приказа управления образования администрации Новооскольского городского округа от 09.01.2020г. «Об организации школьного питания обучающихся в образовательных учреждениях Новооскольского городского округа в 2020 г.», в соответствии с протоколом поручений, данных главой администрации Новооскольского городского округа на совещании 25 декабря 2019 года п. 2 «Создать постоянно действующую межотраслевую комиссию, с привлечением учащихся общеобразовательных учреждений Новооскольского городского округа, по контролю качества продуктов в учреждениях бюджетной сферы. Выстроить систему мониторинга качества продуктов и ведения претензионной работы при выявлении фактов несоответствия продукции показателям безопасности и качества»

приказываю:

1. Создать комиссию по контролю за организацией питания и качеством школьного питания обучающихся школы в составе:
 - медицинский работник Лобанина Т.Н.,
 - работник пищеблока Дудникова Е.Г.

- представитель администрации школы Уханева М.М.,
- представитель родительской общественности Масленникова Е.Н.,
- представитель родительской общественности Юрканов П.А.,
- представитель родительской общественности Ушаков С.В.,
- представитель родительской общественности Югай И.А.,
- член управляющего совета школы, обучающаяся 11 класса Алейникова А.С.,
- член управляющего совета школы, обучающаяся 11 класса Андрианова А.О.

2. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией питания и качеством школьного питания обучающихся на 2020г. (приложение №1).

3. Вопросы контроля за организацией и качеством питания обучающихся с участием групп общественного контроля рассматривать на совещаниях при директоре.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:



А.Н. Виткова

С приказом ознакомлены:

Лодыгина Т.И.
Дудникова Е.Т.
Уханева М.М.

**План работы комиссии по контролю за организацией питания и
качеством школьного питания обучающихся школы
на 2020г.**

Сроки	Мероприятие	Ответственные
<i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i>		
Август	Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Август	При необходимости дооснащение напольных или настольных устройств раздачи питьевой воды.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Август	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Август	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребностью в его маркировке.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
Август	Формирование списка учащихся на предоставление льготного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В теч. года.	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского питания или их копиями.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В теч. года.	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала здоровья, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
В теч. года.	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В теч. года.	Контроль за ведением журнала учёта выданных завтраков и обедов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В теч. года.	Заказ продуктов питания. Объем услуг, указываемых в Заявках, определять с учетом анализа фактической посещаемости объектов Заказчика за истекший	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

	период, сведений о предстоящем плановом отсутствии обучающихся, иных сведений.	
В теч. года.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В теч. года.	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости.	Контроль соблюдения питьевого режима. Заказ комплектов бутилированной воды.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В теч. года.	Контроль рациона питания учащихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого месяца.	Проверка правильности расчетов за питание.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц.	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
В теч. года.	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства. Транспортировка скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов или полуфабрикатов должна осуществляться с использованием специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта, обеспечивающего необходимые температурные режимы	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

	транспортировки.	
1 раз в месяц.	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.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц.	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно влажностного 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.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Конец учебного года.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Исполнителем Услуг по организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
В теч. года.	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования Исполнителем по назначению, контроль за рациональным расходованием Исполнителем ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости.	Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы	Ответственные сотрудники за организацию питания,

	(профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.	члены комиссии
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i>		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
октябрь март	Проведение анкетирования среди учащихся 1-11 классов по вопросам качества и организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в полугодие.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии