# 

# АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА С ВНУТРИГОРОДСКИМ ДЕЛЕНИЕМ

# «ГОРОД МАХАЧКАЛА»

# МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

# «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 43»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Ул. Ленина, 33б, г. Махачкала, с. Богатыревка, Республика Дагестан, 367910, тел (8928) 550-35-71e-mail:** [**ege200643@yandex.ru**](mailto:ege200643@yandex.ru)**ОГРН 1070560002435,ИНН/КПП 0560035334/057301001, ОКПО 49166427**

**ПРИКАЗ**

**от «\_\_\_» сентября 2021г. №\_\_\_\_\_\_«П»**

**« Об организации питания учащихся 2021-2022 учебном году.»**

Во исполнение Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273- ФЗ, Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г Роспотребнадзора Российской Федерации. Приказ МБОУ «СОШ №43» № от 02.09.2021г. «Об организации горячего питания учащихся в общеобразовательных организациях»

Приказываю :

I.Организовать питание школьников 1-4 классов на период 2021-2022 учебный год в соответствии с нормативными требованиями с 01.09.2021 года.

II. Назначить ответственным за организацию питания школьников по школе

Ибавова Т.Я – зам директора по УВР

1) в срок до 01.09.2021 подготовить нормативную документацию по организации питания;

2)строгое соблюдение норм СанПиН при организации питания;

III.Обеспечить сбалансированное рациональное питание, контроль за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд путем создания бракеражной комиссии в следующем составе:

Председатель комиссии: Абдуллаев А.М. директор МБОУ СОШ № 43

Члены комиссии: Шамсудинов А.Ш. мед.работник школы

Ибавов И.В. социальный педагог

Ибавова Т.Я. зам директора УВР

IV.Организовать ежедневное горячее питание обучающихся согласно единому цикличному меню .

Контроль за исполнением данного приказа оставлять за собой.

**Директор школы /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Абдуллаев А.М**

Приложение №1

к приказу № от 02.09.2021г

Положение

о родительском контроле организации горячего питания обучающихся  
в МБОУ «СОШ №43»

1. Общие положения
   1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

* Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273- ФЗ;
* Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2021г.
  1. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участии в работе общешкольной комиссии.
     1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.
     2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно­действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
     3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.
     4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

1. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
   1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

* обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;

- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;

* обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
* обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
* исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

1. Функции комиссии по контролю организации питания обучающихся
   1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

* общественная экспертиза питания обучающихся;
* контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
* изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
* участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

1. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания обучающихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

* 1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
  2. получать от повара, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;

1. заслушивать на своих заседаниях повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
2. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
3. изменить график проверки, если причина объективна;
4. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
5. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.
6. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся.
   1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
   2. Комиссия выбирает председателя.
   3. Комиссия составляет план работы комиссии по родительскому контролю
   4. за организацией питания обучающихся.
   5. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительский комитет.
   6. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Совет школы.
   7. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
   8. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
   9. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.
7. Ответственность членов Комиссии
   1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
   2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.
8. Документация комиссии по контролю организации питания обучающихся
   1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
   2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.

Приложение №2

к приказу № от 02.09.2021г

План работы комиссии по родительскому контролю

за организацией питанияобучающихся в МБОУ СОШ №43»  
на 2021-2022 учебный год.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сроки | Мероприятия | Ответственные |
| Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение | | |
| сентябрь  (1 неделя) | 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. | Члены комиссии |
| сентябрь  (1 неделя) | При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока. | Члены комиссии |
| сентябрь  (1 неделя) | При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке. | Члены комиссии |
| сентябрь  (1 неделя) | 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 |
| сентябрь  (1 неделя) | Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий. | Члены комиссии |
| Ежедневно | 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 |
| Ежедневно | Проверка соблюдения графика работы столовой. | Члены комиссии |
| Ежедневно | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты. | Члены комиссии |
| Ежедневно | 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 неделю. | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии спредварительным заказом. | Члены комиссии |
| Ежедневно. | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительною заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствоватьдействующему Примерному меню. | Члены комиссии |
| По мере необходимости. | Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказанияУслуг на объекте. | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетнойпродукции. | Члены комиссии |
| Ежедневно. | Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиямисанитарного законодательства. | Члены комиссии |
| В начале каждого полугодия. | Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | 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 неделю. | Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильногооборудования»). | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю. | 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 неделю. | 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 готовойкулинарной продукции и полуфабрикатов. | Члены комиссии |
| 1 раз в четверть | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований». | Члены комиссии |
| Методическое обеспечение | | |
| 1 раз в месяц. | Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам  организации питания. | Члены комиссии |
| Постоянно. | Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам  организации питания. | Члены комиссии |
| Постоянно. | Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе. | Члены комиссии |
| В конце каждого полугодия. | Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах | Члены комиссии |
| ***План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой*** | | |
| Ежедневно | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала,подсобных помещений). | Члены комиссии |
| По  необходимости | Эстетическое оформление зала столовой. | Члены комиссии |
| По  необходимости | Замена устаревшего оборудования. | Члены комиссии |
| 1 раз в месяц. | Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло- снабжения). | Члены комиссии |
| По  необходимости. | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционныхмероприятия. | Члены комиссии |
| ***Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся*** | | |
| В течение месяца | Проведение классных часов по темам организации правильного питания. | Члены комиссии |
| Декабрь  Апрель | Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества иорганизации питания в школе. | Члены комиссии |
| 1 раз в четверть. | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе. | Члены комиссии |