

ПРИКАЗ

01.09.2023г.

г. Гуково

№ 238-02

О создании школьной комиссии по осуществлению контроля за организацией и качеством питания обучающихся находящихся в школьной столовой МБОУ Гимназии № 10 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; «Положения о комиссии по контролю за организацией и качеством питания», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся МБОУ Гимназии № 10 в школьной столовой в 2023-2024 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по осуществлению контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Председатель: Лопина Елена Салимовна — директор МБОУ Гимназии № 10.

Члены комиссии:

Шумейко Ольга Викторовна - ответственный за организацию питания, заместитель директора по АХЧ;

Глазунова Алёна Викторовна - председатель СТК МБОУ Гимназии № 10;

Коломыцева Виктория Павловна - член Родительского комитета;

Билалова Ксения Петровна - член Родительского комитета.

2. Утвердить план работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в 2023-2024 учебном году (Приложение 1).

3. Утвердить рекомендуемые темы проверок по организации питания в 2023-2024 учебном году (Приложение 2).

4. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

5. Комиссии проводить контроль организации горячего питания в

школе, не реже одного раза в месяц.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ Гимназии № 10



Е.С.Лопина

Приказ подготовлен:
Заместителем директора по АХЧ,
О.В. Шумейко

С приказом № 238-02 от 01.09.2023г. ознакомлены:

№ п.п.	Ф.И.О.	Дата	Подпись
1	Глазунова А.В.	01.09.23	
2	Шумейко О.В.	01.09.23	
3	Билалова К.П.	01.09.23	
4	Коломыцева В.П.	01.09.23	

УТВЕРЖДАЮ:
Приказ № 2380 от «01» 09 2023 г.
Директор МБОУ Гимназии № 10
Е. С. Лопина



ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся на 2023-2024 учебный год

	Наименование мероприятий	Сроки и сполнения	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	Ответственный за питание
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы школьной столовой	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Отв. за питание, Медсестра
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Отв. за питание, Медсестра
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися Гимназии	декабрь май	Классные руководители
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии

15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

Приказ № 280 от « 01 » 09 2023 г.
Директор МБОУ Гимназии № 10
Е. С. Лопина



Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся МБОУ Гимназии № 10

1. Проверка качества питания.

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции).
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в Гимназии.
- 1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.

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

термометров.

3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.

3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции (мед. книжка водителя, наличие спецодежды, санпаспорт на машину...)

3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

4. Контроль за выполнением условий государственного контракта.

4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.