



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ХАНДАГАЙТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

**МУНИЦИПАЛДЫГ БЮДЖЕТТЕН ХАНДЫРЫЛГАЛЫГ НИИТИ ООРЕДИЛГЕ
АЛБАН ЧЕРИ ОВУР КОЖУУННУН «ХАНДАГАЙТЫ НИИТИ БИЛИГ ШКОЛАЗЫ»**

П Р И К А З

«29» августа 2022 г.

№ 1

с. Хандагайты

**«О создании комиссии по осуществлению
родительского контроля за организацией питания в школе
на 2022-2023 учебный год»**

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 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», в целях усиления контроля за организацией и качеством питания школьников,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ Хандагайтинской СОШ в 2022-2023 учебном году в следующем составе:

Председатель комиссии – Монгуш М.С. – педагог по питанию;

Члены комиссии:

- Куулар С.У. – старшая вожатая 1-4 классов;
- Сыгыртаа Ч.Н. – родитель 2 «б» класса;
- Куулар Д.Н. - родитель 2 «б» класса;
- Маажык М.В. – родитель 3 «в» класса.

2. Комиссии по родительскому контролю осуществлять свою деятельность в соответствии с Положением о родительском контроле, утвержденному 12 сентября 2020 г. (Протокол № 1 от 31.08.2020 г. педагогического совета).

3. Утвердить план работы школьной комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на новый 2022-2023 учебный год (приложение №1).

4. Утвердить график выходов родительского контроля за организацией питания обучающихся (Приложение №2);

5. Вменить в обязанности комиссии родительского контроля за организацией питания следующее:

- осуществлять контроль за санитарным состоянием столовой: мебели, пола, посуды;
- проводить бракераж готовых блюд;
- осуществлять оценку правильности порционирования;
- следить за качеством выдаваемой продукции;

- контролировать ассортимент готовой продукции, наличие проб.
- 6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.



Директор школы:

А.В. Монгуш /А.В. Монгуш/

С приказом ознакомлены:

М.С. /Монгуш М.С./

С.У. /Куулар С.У./

Ч.Н. /Сыгыртаа Ч.Н./

Д.Н. /Куулар Д.Н./

М.В. /Маажык М.В./

План работы комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в МБОУ Хандагайтинская СОШ
на 2022-2023 учебный год.

Сроки	Мероприятия	Ответственные
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: 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 с предварительным заказом.	Члены комиссии
Ежедневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Члены комиссии
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	Члены комиссии
Ежедневно.	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Члены комиссии
В начале	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию,	Члены комиссии

каждого полугодия.	инвентарю.	
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 холодильного оборудования»).	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 готовой кулинарной 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
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания услуг по организации питания в школе.	Члены комиссии
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 работ (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятий.	Члены комиссии

Приложение №2 к Приказу № ____

от « ____ » _____ 2022 г.

ГРАФИК работы

комиссии по осуществлению родительского контроля за организацией питания обучающихся на 1 полугодие 2022-2023 уч.г.

Дата	1 смена	2 смена
15-20 число месяца	10.00 – 12.00 (1, 4 классы)	14.00 – 16.00 (2,3 классы)