УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПЕРМСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «САВИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»

ПРИКАЗ

31.08.2020 г. **№ 353/2**

Об организации общественного контроля за питанием обучающихся МАОУ «Савинская средняя школа»

В соответствии с Федеральным законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесение изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Посланием Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15.01.2020 года по реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях, постановления Правительства Пермского края от 02.07.2020 №482-п «Об утверждении Порядка предоставления и расходования иных межбюджетных трансфертов из бюджета Пермского края с участием федерального бюджета бюджетам муниципальных и городских округов, муниципальных районов Пермского края на реализацию мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в муниципальных образовательных организациях», приказом Министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 № 26-01-06238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края», приказом управления образования от 11.09.2020 № 243 «Об организации горячего питания обучающимся общеобразовательных организаций Пермского муниципального района»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав общественной комиссии по организации контроля за питанием в МАОУ «Савинская средняя школа» (основное подразделение):
Председатель комиссии – Евсеев В.Ю., заместитель директора по АХЧ;
от родительской общественности Шестакова О.А.;
от педагогических работников – социальный педагог Неверова М.Б., Орлова М.О., заместитель директора по УВР.
от обучающихся 11 класса Шешнева Вероника, Камакшина Майя.

2. Утвердить состав общественной комиссии по организации контроля за питанием в МАОУ «Савинская средняя школа» (структурное подразделение Соколовская школа):
Председатель комиссии – Евсеев В.Ю., заместитель директора по АХЧ;
от родительской общественности Кибальникова С.В;
от работников (основное подразделение) – Десятскова Л.П., учитель математики, Григорьева Т.Н., заведующий хозяйством.
3. Утвердить состав общественной комиссии по организации контроля за питанием в МАОУ «Савинская средняя школа» (структурное подразделение детский сад «Филиппок»):
Председатель комиссии – Евсеев В.Ю., заместитель директора по АХЧ;
от родительской общественности Ермакова Е.А.;
от работников – Былинкина Е.А., заместитель директора по ДО, Боровская Н.Р., заведующий хозяйством.
4. Утвердить состав общественной комиссии по организации контроля за питанием в МАОУ «Савинская средняя школа» (структурное подразделение детский сад «Созвездие»):
Председатель комиссии – Евсеев В.Ю., заместитель директора по АХЧ;
от родительской общественности Ермакова Е.А.;
от работников (основное подразделение) – Шмакова Н.А., старший воспитатель, Субботин Р.А., заведующий хозяйством.
2.Утвердить план проведения проверок общественной комиссией по организации контроля в МАОУ «Савинская средняя школа» на 2020 год (приложение 1)
3. Утвердить сроки отчета общественной комиссии по организации контроля за питанием в МАОУ «Савинская средняя школа» один раз в квартал до 10 числа месяца, следующего за отчетным.
4. При проведении проверок использовать примерную программу контроля за организацией питания, приложение 2.
5. Результаты проверок оформлять протоколом.
6. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на заместителя директора по АХЧ Евсеева В.Ю.

Директор ОО О.Г.Модзгвришвили

С приказом ознакомлены»____»_____2020 г.
_____/Неверова М.Б./
_____/Орлова М.О./
_____/Евсеев В.Ю./

Приложение 1 к приказу № 353/2 от 31.08.2020 г.

ПЛАН

Проведения проверок общественной комиссией по организации контроля за питанием в МАОУ «Савинская средняя школа»

на 2020 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Сроки исполнения	Ответственный
1	Составление плана работы на 2020 год	До 31.01.2021	Общественная комиссия
2	Уточнение списков обучающихся освобожденных от оплаты за питание	До 19.01.2021	Классные руководители, социальный педагог
3	Проведение бесед с учащимися, получающими бесплатное и льготное питание, о порядке получения бесплатного питания, о бережном отношении к продуктам питания	1 раз в полугодие май декабрь	Члены комиссии
4	Проверка работы пищеблока (согласно программе проведения проверок)	1 раз в квартал март, июнь, сентябрь, декабрь	Члены комиссии
5	Проведение бесед с обучающимися 1-11 классов «Профилактика кишечной инфекции»	Апрель	Классные руководители
6	Соблюдение правил личной гигиены обучающимися	ежедневно	Дежурный администратор
7	Заседание общественной комиссии по питанию.: - контрольное взвешивание блюд приготовленных для реализации через буфет; - ассортимент буфетной продукции, цены; - обеспечение горячим и поддерживающим питанием	1 раз в квартал март, июнь, сентябрь, декабрь	Члены комиссии 10 февраля 10 апреля

	учащихся 1-11 классов.		
8	Проведение анкетирования среди обучающихся 1-11 классов «Оценка работы школьной столовой»	апрель	Классные руководители
9	Заседание общественной комиссии по питанию. Отчет общественной комиссии по питанию о проделанной работе за 2020 г.	Декабрь май	Члены комиссии

ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА

проведения проверок организации питания

в образовательных организациях с участием родительской общественности

2020-2021 учебный год

№ п/п	Позиции	Отметка по итогам проверки
1.	Ежедневное ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья	
2.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) *сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	
3.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	
4.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	
5.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	
6.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	
7.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	
8.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	
9.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	
10.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и	

	чистоте	
11.	Фактический рацион соответствуют примерному 10-дневному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	
12.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	
13.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	
14.	В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	
15.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
16.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	
17.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
18.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	
19.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	
20.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
21.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	
22.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	
23.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	
24.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	
25.	Соответствие фактического рациона питания	

	утвержденному примерному меню	
26.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	
27.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	
28.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию:	
	журнал бракеража готовой продукции	
	журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	
	журнал здоровья сотрудников	
	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	
	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
	ведомость контроля за рационом питания	
29.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	
30.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	
31.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	
32.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	
33.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	
34.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	
35.	Наличие договора на проведение производственного контроля	
36.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	
37.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	

38.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	
39.	Питьевой режим в организации представлен:	
	стационарные питьевые фонтанчики	
	вода, расфасованная в емкости	
	иное	
40.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима	
	одноразовой посуды	
	стеклянной или фаянсовой посуды	