

Департамент образования администрации
Старооскольского городского округа Белгородской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная Ивановская школа»
(МБОУ «Средняя общеобразовательная Ивановская школа»)
309528, Старооскольский район, Белгородская область,
с. Ивановка, ул. Молодежная, д. 9, тел. (4725) 49-65-10,
E-mail: st_ivanovka@mail.ru

ПРИКАЗ

От 30 августа 2024 года

№ 170

О создании комиссии общественного контроля на 2024-2025 учебный год

В соответствии со ст. 32 «Компетенция и ответственность образовательного учреждения» Закона РФ «Об образовании» от 29.12.2010 № 273-ФЗ, Уставом школы, для осуществления контроля за организацией питания в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по организации и контролю за качеством питания обучающихся школы.

2. Утвердить состав комиссии:

Ковалева О.В – председатель комиссии;

Члены комиссии:

Васютин Д.Ю., директор школы .

Клейменова О.П., социальный педагог

Гардеева Е.А.. - медицинский работник

Клюкина О.Г – член родительского комитета

Ковалев Д.Д.- представитель совета отцов

Ченцова И.В. – председатель профсоюзного комитета

3. Утвердить основные обязанности комиссии общественного контроля:

- постоянный контроль качества питания;
- контроль качества закупаемых продуктов;
- соответствие сроков хранения продуктов;
- выход готовых блюд;
- соблюдение технологического процесса;
- чистота обеденного зала;

4. Утвердить план работы общественной комиссии по контролю организации и качества питания в 2024-2025 учебном году (Приложение №1).

5. По итогам изучения вопросов организации питания оформляется справка (Приложение 2). Результаты контроля обсуждать на, совещаниях при директоре и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

6. Работа комиссии по организации и контролю над качеством регламентируется положением об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

7. Комиссии проводить общественный контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.

8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор «Средняя общеобразовательная
Ивановская школа»

Д.Ю.Васютин

С приказом ознакомлены:

О.В. Ковалева

О.П. Клейменова

И.В.Ченцова

Е.А.Гордеева

Д.Д.Ковалев

О.Г.Клюкина

План
работы комиссии общественного контроля,
осуществляющей независимый контроль за организацией и качеством питания
учащихся.

№ пп	Мероприятие	Сроки	Ответственные	Выход
1	Контроль за работой пищеблока (материальная база пищеблока, санитарноэпидемиологический режим, хранение проб за 48 часов, закладка продуктов, технология приготовления продуктов, качество и количество пищи, продуктов, маркировка тары, выполнение графика и правил раздачи пищи). Качество и количество пищи, оформление блюд. Состояние технологического оборудования столовой	Ежемесячно	Члены комиссии	Акт
2	Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала	Ежемесячно	Члены комиссии	Акт
3	Контроль за качеством приготовления пищи	Ежемесячно	Члены комиссии	Акт
4	Контроль соответствия рациона питания согласно утвержденному меню, ведение журнала учета выданных завтраков и обедов, проведение контрольных проверок качества и норм выдачи завтраков и обедов, соблюдение норм хранения сырой продукции и сроков ее реализации	Ежемесячно	Члены комиссии	Акт

СПРАВКА

по изучению организации питания в общеобразовательной организации

(наименование учреждения)

_____ (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии

_____ Члены комиссии:

В присутствии

_____ составили настоящую справку о том, что «_____» _____ 20____ г. в _____ час. _____ мин. Проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _____;

_____ (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая)) рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

_____ (примечание: если есть замечания)

Наличие мыла

Наличие графика работы столовой

Наличие графика приема пищи обучающихся

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

_____ (примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: _____

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период дежурства детей)

дежурство педагогов

чистота зала

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню

Наличие и место расположения контрольных блюд:

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке, наличие/отсутствие запрещенной нормами СанПин)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Проверка соблюдения нормы выхода блюд

Контрольное взвешивание проводят с целью определения соответствия фактического веса блюда (изделия) норме выхода блюда, которая указана в меню.

Для определения правильности веса *штучных* готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 10 штук на весах. Если при взвешивании суммарная масса изделий оказывается ниже (выше) нормы, взвешивание перепроверяется еще раз. Далее изделия взвешиваются поштучно. Каши, гарниры и другие нештучные блюда и изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем раздельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

Допустимое отклонение в массе одного блюда (изделия) от нормы не более чем на 3%.

Пример 1. При норме выхода блюда в 75 г фактический вес блюда может составлять от 72,75 г до 77,25 г, что является допустимым. Но следует учитывать, что такой подход основан на проверке соблюдения нормы выхода блюда, исходя из средней массы, когда проверке подвергается не отдельное блюдо, а часть продукции, отобранная из партии. Под партией понимается любое количество блюд (изделий) одного наименования, изготовленных за одну смену.

Пример 2. Для проверки соблюдения нормы выхода блюда «Котлеты картофельные со сметаной» отобраны 3 блюда. В соответствии с меню норма выхода блюда составляет 220 г.

Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 215 г, второй – 226 г, третьей – 223 г. Средняя масса готового блюда составляет 221 г $((215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 226 \text{ г}) / 3 \text{ порц.})$. Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213 г $(220 \text{ г} * 97\%)$, в сторону увеличения до 227 г $(220 \text{ г} * 103\%)$. Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» прошло оценку по норме выхода.

Памятка

Мониторинг организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях осуществляется по согласованию с администрацией организации.

При организации питания учащихся СОШ согласно пункту 3.4. постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (далее – СанПин) при обеденном зале столовой устанавливают уmyвальные краны из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с уmyвальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца, также пунктом 11.2. СанПин закреплено наличие мыла.

В общедоступном месте должны быть размещены график работы столовой, график приёма пищи обучающихся, меню на текущий день (утверждается председателем бракеражной комиссии и медицинским работником). Особое внимание необходимо уделить времени, отведённому на приём пищи.

Санитарное состояние помещения должно быть в удовлетворительном, все работники столовой в чистой одежде, с коротко обстриженными ногтями, в головном уборе, длинные волосы заколоты.

Дети, которые дежурят в школьной столовой, должны быть осмотрены медицинским сотрудником, в порядной одежде и в головном уборе. Подготовка продуктов, приготовление и раздача пищи, мытьё посуды детьми не допускается.

Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств (пункт 4.4).

Столовые приборы должны быть чистыми, без механических повреждений, сколов. Не допускается использование алюминиевой посуды.

Обращаем внимание, что члены общественной комиссии не наделены полномочиями находиться на пищевом блоке.

Блюда и количество подаваемой пищи должны соответствовать утверждённому меню, также берут суточные пробы каждого из них.

Продажа табачной и алкогольной продукции на территории школы запрещены.

С итогами изучения организации питания необходимо ознакомить ответственного за организацию питания, при необходимости администрации образовательной организации даются рекомендации.