



БЕЛОЯРСКИЙ РАЙОН
ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ ОКРУГ – ЮГРА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ БЕЛОЯРСКОГО РАЙОНА
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА п. СОСНОВКА»

ПРИКАЗ

01.09.2023.

№ 284/1

Сосновка

**О создании мобильной группы
общественного контроля организации и качества питания**

С целью усиления контроля организации и качества питания обучающихся, соблюдения сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, предупреждения заболеваемости сальмонеллезом и острыми кишечными инфекциями, а также в рамках осуществления производственного контроля,

п р и к а з ы в а ю:

1. Создать мобильную группу общественного контроля организации и качества питания (далее – мобильная группа) из числа работников, отвечающих за организацию питания в образовательном учреждении, в следующем составе:
 - заместитель директора по воспитательной работе Успанова Л.Ж.;
 - медицинский работник Чукарина Т.В.;
 - социальный педагог Христинченко Л.В.
2. Включить в мобильную группу представителей от родительской общественности Коневу О.И., Чиркову Е.В.
3. Заместителю директора Успановой Л.Ж. организовать проведение внутреннего контроля за организацией питания не реже двух раз в месяц в соответствии с планом проверки (приложение).
4. Социальному педагогу Христинченко Л.В. результаты проверки, оформленные документально, хранить не менее двух лет.
5. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора Успанову Л.Ж.

Директор

М.В. Иванов

**План проверки
организации и качества питания в столовой СОШ п. Сосновка**

№ п/п	Проверяемые позиции	Нормативно-правовая база	Методы изучения
1	Санитарное состояние столовой, пищеблока, складских помещений	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Производственный контроль
2	Выписка меню, меню-требования в соответствии с фактическим пребыванием воспитанников, учащихся в образовательном учреждении.		Анализ документации.
3	Обеспечение продуктами питания в соответствии ассортиментного перечня, разрешенного в детском питании (проверка накладных поступления продуктов питания и фактическое наличие продуктов, проверка подачи заявки на поступление продуктов).	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Анализ документации.
4	Регулярность проведения бракеража готовой продукции и скоропортящегося сырья.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Анализ документации.
5	Наличие санитарных книжек, регулярность прохождения медосмотра, сдача сан. минимума.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Анализ документации.
6	Поставка продуктов питания в соответствии с условиями муниципального контракта.	Договора с «Поставщиками» на поставку продуктов питания, «Исполнителями» на оказание услуг по организации питания	Анализ документации.
7	Наличие сопроводительных документов на продукты питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, муниципальные контракты	Анализ документации.
8	Соблюдение технологии приготовления пищи.	Сборник технологических нормативов.	Производственный контроль (отслеживание приготовление пищи, проверка качества готовой продукции, фактического веса готового блюда, соблюдение правил технологического процесса)

9	Соблюдение сроков и условий хранения продуктов питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Анализ документации, производственный контроль.
10	Отбор суточных проб	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Производственный контроль.

Порядок создания и работы общественной комиссии и за организацией питания по проверке школьной столовой

1. Общие положения

- 1.1. Настоящий Порядок регламентирует работу общественной комиссии за организацией питания (далее комиссия) школьной столовой.
- 1.2. Целью комиссии является осуществление контроля за организацией безопасного питания обучающихся, усиление контроля за соблюдением законодательных и нормативно-правовых актов, обеспечивающих организацию питания учащихся, а также предупреждение заболеваемости сальмонеллезом и острыми кишечными инфекциями.
- 1.3. Основными задачами комиссии является целенаправленная, непрерывная работа по организации безопасного питания.
- 1.4. Нормативной основой для работы комиссии являются Конституция Российской Федерации, Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, Устав школы, настоящий Порядок, приказ школы «О необходимости проведения анализа возможных рисков попадания недоброкачественных продуктов питания на пищеблоки», договор, заключенный между образовательным учреждением и предприятием питания.

2. Порядок создания комиссии и ее состав

- 2.1. Комиссия по проверке организации питания создается приказом директора школы, где оговаривается поименный состав. Срок полномочий комиссии – один учебный год. Количество членов комиссии должно быть не менее 5 человек.
- 2.2. Руководит работой комиссии Председатель.
- 2.3. Обязательно в состав комиссии входят: медицинский работник, представители администрации школы, родительской общественности.
- 2.4. В необходимых случаях приказом директора в состав комиссии могут быть включены другие работники школы.

3. Организация работы комиссии

- 3.1. Комиссия проводит внутренний контроль за организацией питания не реже одного раза в месяц в соответствии с планом (приложение к Порядку создания и работы комиссии по проверке организации питания).
- 3.2. Результаты проверки по организации питания оформляются документально (составляются акты).
- 3.3. Результаты проверки хранятся не менее 2-х лет.
- 3.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы.
- 3.5. В случае выявления нарушений принимаются меры по устранению нарушений (оформление служебных записок, претензий в УМП «ГЦТ», БУ «БРБ»).