

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с. РУССКИЙ КАМЕШКИР
(МБОУ СОШ с. Русский Камешкир)

ул. Коммунальная, 10, с. Русский Камешкир, 442450
телефон (8-84145) 2-17-64 E-mail: mbou-srk@rambler.ru
ОКПО 53718690, ОГРН 1025801088004
ИНН/КПП 5816002072/581601001

Приказ

От 21.08.2022

№ 734

Об утверждении Плана работы по расширению общественного контроля и
обеспечению качественного питания в МБОУ СОШ с. Русский Камешкир на 2022-
2023 учебный год

В рамках Плана действий по совершенствованию организации питания обучающихся школы с учетом проекта государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников ОУ и расширения общественного контроля по формированию здорового образа жизни, культуры здорового питания среди обучающихся школы приказываю:

1. Утвердить прилагаемый План работы по расширению общественного контроля и обеспечению качественного питания в школе на 2022- 2023 учебный год (приложение № 1).
2. Заместителю директора по АХР Калинину В.В. принять к исполнению План работы по расширению общественного контроля и обеспечению качественного питания в школе на 2022-2023 учебный год.
3. Алешковой М.Н. опубликовать в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» План работы по расширению общественного контроля и обеспечению качественного питания в школе на 2022- 2023 учебный год.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор школы:
С приказом ознакомлены:

А.А. Мясников

Приложение № 1

План работы

по расширению общественного контроля и обеспечению качественного питания в
Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средняя
общеобразовательная школа с. Русский Камешкир на 2022 – 2023 учебный год

Основные задачи по организации питания:

- обеспечение бесплатным питанием категорий учащихся, установленных на основании документов, подтверждающих статус малообеспеченных семей;
- создание благоприятных условий для организации рационального питания для категории учащихся, которые питаются платно;
- укрепление материальной базы помещений пищеблока школы;
- повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение совещаний по вопросам организации и развития школьного питания. Создание комиссии по питанию.	Сентябрь	Администрация школы
2. Организационное совещание — порядок приема учащимися горячего питания; график дежурств и проверок комиссии по питанию в столовой школы	Сентябрь	Мясников А.А. Калинин В.В
3. Заседание комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь февраль	Комиссия по питанию
5. Организация работы комиссии по питанию	В течение года	Комиссия по питанию
6. Осуществление еженедельного контроля за работой столовых школ, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Комиссия по питанию

Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	В течение года	Медицинские работники

2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация школы, комиссия по питанию
--	----------------	--

План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление зала столовой	Второе полугодие	Мясников А.А.
2. Замена устаревшего оборудования	В течение года	Мясников А.А.

Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - «Хлеб — всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь Октябрь Ноябрь Декабрь	Классные руководители
2. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Октябрь	Классные руководители
3. Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Февраль	Классные руководители
4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	Декабрь	Классные руководители
5. Конкурс на лучший сценарий «День именинника»	Январь	Классные руководители
6. Проведение витаминной ярмарки	Февраль	Классные руководители
7. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Классные руководители
8. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль апрель	Социальный педагог, классные руководители
9. Проведение родительских собраний по темам: - Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. - Итоги медицинских осмотров учащихся	Сентябрь Ноябрь Май	Медработники, Администрация школы
12. Родительский лекторий «Советы родителям по питанию детей во время государственной итоговой аттестации»	Апрель	Педагог-психолог
13. Выступление работников ЦРБ на родительском собрании - «Личная гигиена ребенка»	Апрель	Администрация школы Медработники,
14. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2023- 2024 учебный год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

Комиссия по питанию

В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами школы.

Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Члены комиссии могут состоять из учителей, родителей, общественности, учащихся, в комиссию может входить и медсестра, из своего состава выбирают председателя.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

Основные направления деятельности комиссии:

Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

Осуществляет контроль:

1. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
3. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
4. За качеством готовой продукции;
5. За санитарным состоянием пищеблока;
6. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

7. За организацией приема пищи обучающихся;

8. За соблюдением графика работы столовой.

Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы.

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь	Комиссия по питанию
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Комиссия по питанию
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Директор школы
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	По плану	Директор школы Члены комиссии
5. Организация просветительской работы.	По плану	Медсестра, Члены комиссии
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	По плану	Члены комиссии, классные руководители
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Ответственный за питание

Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2022 -2023 учебный год

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- личная гигиена и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- что контролируется и проверяется;
- периодичность проверок;
- кем проверяется, выполняется;
- ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Оформление столовой	Обеденный зал	В течение года	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Ответственный за питание, члены комиссии	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно или 2 раза в неделю	Ответственный за питание, члены комиссии	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Ответственный за питание, члены комиссии	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом	Номенклатура продукции, внешний	2 раза в год	повар.	Протокол проверки

	вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	вид, цвет, запах, вкус.		члены комиссии	
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения.	Ежедневно	Ответственный за питание	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный за ведение бракеражного журнала	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание.	Протокол заседания комиссии
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Повар, отв. за питание	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, повар	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Ответственный за питание	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Ответственный за питание	Акт проверки
16	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, Председатель комиссии по питанию	Акты проверки
17	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Повар, Ответственный за питание	Акт проверки