

**МКОУ «Средняя общеобразовательная школа № 4»  
город Шадринск  
ПРИКАЗ**

25.08.2022 г.

№ 238

**О создании группы общественного контроля  
над организацией питания в МКОУ «Средняя  
общеобразовательная школа № 4» на 2022-2023  
учебный год**

Во исполнение требований СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях», в целях сохранения и укрепления здоровья школьников, осуществления контроля за качеством поступающей и готовой продукции в школьной столовой  
**приказываю:**

1. Утвердить состав группы общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся в МКОУ «Средняя общеобразовательная школа № 4» на 2022-2023 учебный год:
  - Унтило Оксана Федоровна, заместитель директора по ВР;
  - Сычёва Наталья Анатольевна, представитель родительской общественности от 6в класса;
  - Бакулина Ольга Вениаминовна, представителя родительской общественности 11а класса;
  - Левина Любовь Евгеньевна, представителя родительской общественности 5а класса.
  - Гузенко Наталья Михайловна, представитель родительской общественности 4а класса
  - Лущикова Елена Юрьевна, представитель родительской общественности 6а класса
  - Злодеева Ирина Михайловна, представитель родительской общественности 6г класса
  - Борохова Оксана Игоревна, представитель родительской общественности 4г класса
  - Егорова Юлия Витальевна, представитель родительской общественной 2в класса
  - Волкова Ольга Владимировна, представитель родительской общественности 2в класса
2. Утвердить форму акта проверки пищеблока (Приложение 1)
3. Утвердить форму чек – листа по оценке организации и качества питания обучающихся (Приложение 2)
4. Группе общественного контроля над организацией и качеством питания обучающихся:
  - 2.1. систематически (не реже 1 раза в 2 недели) производить оценку качества приготовления пищи;
  - 2.2. осуществлять контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока и обеденного зала;
  - 2.3. результат работы оформлять актом проверки.
5. Возложить ответственность за организацию работы комиссии по питанию на Унтило О.Ф., заместителя директора по ВР.
6. Довести настоящий приказ до сведения работников школы.
7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой до 01.09.2023 года.

Директор МКОУ «Средняя  
общеобразовательная школа № 4»

Л.А.Шуплецова

С приказом ознакомлена

Унтило О.Ф.

к приказу от \_\_\_\_\_

**МКОУ «Средняя общеобразовательная школа № 4»**  
**АКТ ПРОВЕРКИ ПИЩЕБЛОКА**  
 по результатам проверки установлено следующее:

№	Объект проверки	Результат проверки
1	Санитарное состояние объекта	
2	Наличие и состояние уборочного инвентаря	
3	Наличие маркировки	
4	Количество столовых принадлежностей на момент проверки, их состояние	
5	Спец. одежда сотрудников	
6	Соблюдение личной гигиены работниками	
7	Наличие и содержание необходимой документации	
8	Качество питания (приготовления блюд)	
9	Ассортиментный перечень блюд	
10	Наличие меню, его соответствие	
11	Количество продуктов, заложенных в меню, их соответствие норме	
12	Наличие контрольного блюда	
13	Наличие суточной пробы	
14	Условия хранения продуктов	
15	Сроки реализации продуктов питания	
16	Организация питьевого режима	
17	Условия освещенности	
18	Температурный режим	
19	Соблюдение личной гигиены обучающимися во время питания в столовой	
20	Наличие посадочных мест	
21	Режим мытья столовой	

Замечания и предложения по результатам проверки:

---



---



---



---



---

Акт составлен « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

\_\_\_\_\_ (Унтило О.Ф.) \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ) \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

С актом ознакомлена \_\_\_\_\_ (Язовских Е.А.)

**Чек – лист по оценке организации и качества питания обучающихся**

№ п/п	Критерий	Да	Нет
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастов и режимов работы школы		
2	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10 – 14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей		
3	Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления детей и родителей		
4	В меню отсутствуют повторы в смежные дни		
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		
6	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы		
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии		
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)		
9	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц		
10	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)		
11	Проводится ли уборка после каждого приема пищи		
12	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны, или следы их жизнедеятельности		
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)		
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены		
15	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд		
16	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи		

<b>Следует обратить внимание</b>	<b>Продукты, которые не допускаются при организации питания в школе</b>
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) приготовления
Санитарно – технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды	Макароны по – флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница 0 глазунья
Условия соблюдения правил личной гигиены детьми	Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц
Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, спецодежды (чисты халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)	Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы, острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди
Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	Грибы, сало, маргарин, паштеты, блинчики с мясом и творогом, кремовые кондитерские изделия (пирожные, торты)
	Жаренные во фритюре пищевые продукты и изделия, арахис, карамель, в том числе и леденцовая
	Окрошки и холодные супы, квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс

**ПРИНЯТО**  
на педагогическом совете  
Протокол № 1 от

**УТВЕРЖДЕНО**  
Директор МКОУ «Средняя  
общеобразовательная школа № 4»  
Л.А.Шуплецова  
Приказ № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о Группе общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся**  
**1. Общие вопросы**

1.1 Группа общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся (далее – Группа) создается в МКОУ «Средняя общеобразовательная школа № 4» (далее – образовательная организация) для решения вопросов по контролю за своевременным и качественным питанием обучающихся.

1.2 Настоящее Положение о Группе (далее по тексту - Положение) разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», Уставом Учреждения.

1.3 Положение о Группе общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся утверждается приказом директора образовательной организации, принимается Педагогическим советом учреждения.

1.4 Состав Группы утверждается Приказом директора образовательной организации на каждый учебный год.

1.5 В состав Группы могут входить представители администрации образовательной организации, родительской общественности, педагогического и ученического коллективов, медицинский работник.

1.6 Группа в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

**II. Цели и задачи Группы общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся**

2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

2.2. Организация общественного контроля за питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПиН, ведением необходимой документации пищеблока школьной столовой.

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

2.4. Исполнение нормативно - правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.

2.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

**III. Основные направления деятельности Группы общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся**

3. Группа:

3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- за соблюдением норм питания;
- за санитарным состоянием помещений обеденного зала;
- за ведением документации пищеблока;

3.3. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.

3.4. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.

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

3.6. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

#### **IV. Организация работы Группы по контролю за питанием**

4.1. Группа строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

4.2. Группа может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно - правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

4.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в акте проверки пищеблока.

4.4. Плановая работа Группы должна осуществляться не реже 1 раза в 2 недели.

4.5. Группа постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию МКОУ «СОШ № 4», педагогов и родителей на официальном сайте учреждения в информационно телекоммуникационной сети Интернет.

#### **V. Функциональные обязанности Группы**

5.1. Контроль посещений столовой школьниками, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.

5.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу.

5.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

5.4. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло — водо - энергообеспечения.

5.5. Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.

5.6. Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией и администрацией, организующей питание.

5.7. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, группа может назначить повторную проверку.

#### **VI. Документация Группы**

6.1. Заседания группы и рейды оформляются Актом. Акты подписываются членами Группы, проводившими рейд.

6.2. Рабочая папка Группы общественного контроля за организацией и качеством питания обучающихся хранится у заместителя директора по ВР.