

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 25
ИМЕНИ ТРИЖДЫ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА АЛЕКСАНДРА
ИВАНОВИЧА ПОКРЫШКИНА СТАНИЦЫ ДОЛЖАНСКОЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЕЙСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

02 сентября 2021 г.

№ 96- ОД

ст. Должанская

**О проведении мероприятий по родительскому контролю за организацией
питания в МБОУ СОШ № 25 им. трижды Героя Советского Союза
А.И. Покрышкина ст-цы Должанской МО Ейский район
на 2021-2022 учебный год**

На основе положения «О комиссии по контролю за организацией
питания обучающихся», п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить план мероприятий по родительскому контролю за
организацией питания в МБОУ СОШ № 25 им. трижды Героя Советского
Союза А.И. Покрышкина ст-цы Должанской МО Ейский район
на 2020-2021 учебный год (Приложение №1)

2. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

О.Н. Барабаш

План мероприятий по родительскому контролю за организацией питания в МБОУ СОШ № 25 им. трижды Героя Советского Союза А.И. Покрышкина ст-цы Должанской МО Ейский район на 2020-2021 учебный год

Сроки	Мероприятие	Ответственные
	<i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i>	
Ежедневно	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

	пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены
В конце каждого месяца.	Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с САНПИН	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно.	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.
1 раз в неделю.	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии.

	устранения выявленных недостатков.	
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно- влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно- эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: - Охват обучающихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
	<i>Методическое обеспечение</i>	
1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Конец учебного года.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
	<i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i>	
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота	Ответственные сотрудники за организацию

	посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	питания, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло- снабжения).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
	<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i>	
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575795

Владелец Барабаш Ольга Николаевна

Действителен с 12.08.2021 по 12.08.2022