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

**ПРИКАЗ**

30 августа 2023 г. № 140- 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 2023-2024 учебный год**

На основе положения «О  родительском  контроле организации горячего 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 2023-2024 учебный год (Приложение №1)

2. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

 Директор школы О.Н. Барабаш

 Приложение № 1

к приказу № 140-ОД

от 30.08.2023 г.

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 2023-2024 учебный год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сроки | Мероприятие | Ответственные |
|  | Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение |  |
| 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 пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| 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 соответствоватьдействующему 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 |
| 2 раза в неделю. | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетнойпродукции. | 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 требованиямисанитарного 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 холодильногооборудования»). | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| 2 раза 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 устранения выявленных недостатков. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. |
| 2 раза 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 |
|  | **Методическое обеспечение** |  |
| 1 раз в месяц. | Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросаморганизации питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Постоянно. | Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросаморганизации питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| Конец учебного года. | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации иразвития 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 |
|  | **План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой** |  |
| Ежедневно | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала,подсобных помещений) | Ответственные сотрудники за организацию 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), дезинфекционныхмероприятия. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
|  | **Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся** |  |
| В течение месяца | Проведение классных часов по темам организации правильного питания. | Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии |
| СентябрьФевраль | Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества иорганизации 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 |