**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ**
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с. ВАРВАРОВКА»**
**(МОУ СОШ с. Варваровка)**

# ПРИКАЗ

15.09.2021 № 178

с. Варваровка

Об организации работы комиссии по общественному контролю за качеством организации питания обучающихся МОУ СОШ с.Варваровка

В соответствии с методическими рекомендациями "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г., утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю., в соответствии с решением педагогического совета от 28.08.2021 года

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить постоянно действующую в МОУ СОШ с.Варваровка комиссию по общественному контролю за качеством организации питания (далее – комиссия) в составе председателя Миньковой Татьяны Васильевны, директора школы, и членов комиссии:
   - Янковская И.Ю., заместитель директора по ХЧ;
   - Погорелова Н.И., председатель профкома, учитель математики;
   - Петренко З.А., фельдшер школы;
   - Рудакова Е.С., представитель родительской общественности 5А класса;
   - Демянюк С.А., представитель родительской общественности 4А и 8А класса;
   - Туй-ми А.С., представитель родительской общественности 2А класса.
2. Комиссии по осуществлению общественного контроля за качеством организации питания обучающихся в своей работе руководствоваться Положением о производственном контроле за организацией и качеством питания в МОУСОШ с.Варваровка и Положением о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся.
3. Утвердить План-график работы комиссии по общественному контролю за качеством организации питания на 2021 – 2022 учебный год. (Приложение

№1)

4. Утвердить Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания в МОУ СОШ с.Варваровка и Положение о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся.

5. Утвердить Программу производственного контроля МОУ СОШ с.Варваровка до 2024 года.

6. Комиссии по результатам проверки предоставлять директору школы акт и фото-отчёт о результатах проверки и отчёт об эффективности работы комиссии с конкретными предложениями по её улучшению.

7. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы Т.В. Минькова

С приказом ознакомлены: (Приложение №2)

Приложение №1
к приказу МОУ СОШ
с.Варваровка
от 15.09.2021 № 178

**План-график**
**работы комиссии по общественному контролю за качеством организации горячего питания школьников в МОУ СОШ с.Варваровка**
**в 2021-2022 учебном году**

| № | Объект контроля | Периодичность | Ответственный исполнитель | Учетно-отчетная документация |
|---|---|---|---|---|
| **1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов** | | | | |
| 1.1. | Документация поставщика на право поставки продуктов питания | При заключении контрактов на.01.09.2021 и 10.01.2022 | Директор, контрактный управляющий | Контракт(ы) на поставку продуктов питания (аутсортинг) |
| 1.2. | Сопроводительная документация на поставку продуктов питания, сырья | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции |
| 1.3. | Условия транспортировки | Каждая поступающая партия | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Акт (при выявлении нарушений) |
| **2. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции** | | | | |
| 2.1. | Качество готовой продукции | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Журнал бракеража готовой продукции |
| 2.2. | Суточная проба | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством | Наличие маркировки на пробах |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | питания, бракеражу готовой продукции | |
| **3. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе** | | | | |
| 3.1 | Рацион питания | Постоянно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Меню |
| 3.2. | Наличие технологической и нормативно технической документации | Постоянно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Технологические карты |
| 3.3. | Закладка продуктов питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Меню |
| 3.4. | Соответствие приготовления блюда технологической карте | Постоянно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Технологические карты |
| **4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)** | | | | |
| 4.1. | Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков реализации | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях |
| 4.2. | Холодильное оборудование (морозильные камеры) | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования |
| **5. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды** | | | | |
| 5.1. | Условия труда, производственная среда пищеблока | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Визуальный контроль |
| 5.2. | Условия труда, производственная среда столовой, буфетной | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Визуальный контроль |
| **6. Контроль за стоянием помещений пищеблока, школьной столовой** | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 6.1. | Инвентарь и оборудование пищеблока, буфетных | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Визуальный контроль |
| 6.2. | Состояние помещений пищеблока, школьной столовой | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Визуальный контроль |
| **7. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий** | | | | |
| 7.1. | Сотрудники пищеблока, раздатчики пищи | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Санитарные книжки, гигиенический журнал |
| 7.2. | Соблюдение противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, в столовой | 1 раз в неделю | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования |
| **8. Контроль за контингентом обучающихся, нуждающихся в индивидуальном, дополнительном питании, режим питания, гигиена приема пищи** | | | | |
| 8.1. | Контингент питающихся детей | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Приказ об организации питания, список детей, питающихся бесплатно, документы, подтверждающие статус семьи; подтверждающие документы об организации индивидуального питании |
| 8.2. | Режим питания | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | График приема пищи |
| 8.3. | Гигиена приема пищи | Ежедневно | Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции | Акты по проверке организации питания |