



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №16. им.И.В. Гудовича

353421, Краснодарский край, город-курорт Анапа,
с.Цыбанобалка, ул. Садовая, д.74

тел.: 8(86133) 23-248, 23-110, 23-419
E-mail: school16@anapa.kubanmet.ru
Сайт: <http://anapa16.org.ru>

ПРИКАЗ

от 29.08.2024г.

№ 396

«Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания»

В соответствии с приказом министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 09 сентября 2020 г. №240 «Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях Краснодарского края », в соответствии с методическими рекомендациями от 18 мая 2020 г. МР 2.40180-20, утвержденными руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, с целью выполнения приказа управления образования администрации муниципального образования город-курорт Анапа от 14.09.2020 г. №657 «Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях муниципального образования город-курорт Анапа» приказываю:

1. организовать взаимодействие с общешкольным родительским комитетом в части осуществления контроля за организацией горячего питания не реже 1 раза в неделю;
2. регламентировать порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещении для приема пищи, локальным нормативным актом;
3. при проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся предусмотреть оценку:
 - соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
 - санитарно – технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи),
 - состояния обеденной мебели, столовой посуды;
 - условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
 - наличия и состоянии санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - объема и вида пищевых отходов после приема пищи;
 - наличия лабораторно- инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
 - информирование родителей и детей о здоровом питании
4. Заведующей школьной столовой Добуд – Оглы О.В обеспечить неукоснительное выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей:
 - выполнение программы производственного контроля пищеблока за соблюдением санитарных правил и выполнением профилактических мероприятий (включая лабораторно- инструментальные исследования);
 - отбор и хранение суточных проб;

- обеспечением сбалансированного рационального питания, контроля за качеством скоропортящихся продуктов и готовых блюд;
- ежедневным проведением вводного инструктажа по ОТ на рабочем месте;
- своевременное и качественное приготовление пищи;
- поддержание помещений пищеблока и обеденного зала в должном санитарном состоянии;
- обеспечение сбалансированного рационального питания;
- за обеспечение помещений столовой моющими и санитарно – гигиеническими средствами;
- обеспечение контроля за качеством скоропортящихся продуктов;
- соблюдение требований на этапе приёмки продовольственного сырья и пищевых продуктов (наличие документов на каждую партию подтверждающих происхождение, качество и безопасность, в том числе работа в ФГИС "Меркурий"), категорически запретить заведующей столовой использование продуктов питания без сертификата качества, на этапе их хранения (в надлежащих температурных условиях, с соблюдением правил товарного соседства, сроков годности);
- ежедневное заполнение контрольной документации;
- систематическое ежедневное ведение журналов о состоянии здоровья и наличия гнойничковой или кишечной инфекции персонала;
- соблюдение технологических процессов приготовления пищи и правил личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- не допускать использование в пищу продуктов, запрещённых к употреблению детей санитарными нормами и правилами во избежание желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений;
- обеспечить выполнение норм питания и соблюдение разнообразного согласованного примерного меню;
- ежедневно составлять и утверждать меню согласно требованиям Роспотребнадзора;
- в случае необходимости отклонения от согласованного примерного меню фиксировать каждый случай, документально обосновывая причину;
- исключить использование мяса птицы замороженной.

5. Заведующему хозяйством Зубко Любовь Михайловне обеспечить :

- ежедневное проведение контрольного осмотра технического состояния оборудования, систем электро, водоснабжения, канализации и питьевых бюветов;
- проведение профилактических дератизационных, дезинсекционных мероприятий;
- обеспечить наличие средств личной гигиены в санузлах и перед обеденным залом - обязательное наличие туалетного мыла, бумаги, бумажных полотенец/электрополотенец, педальных вёдер и т.д.

6. Инженеру по ОТ Тихому Андрею Александровичу обеспечить :

- своевременное прохождение периодических медицинских осмотров всех работников школы, проведение вакцинации персонала в соответствии с Национальным календарём профилактических прививок;
- недопущение к работе лиц, не прошедших в полном объёме обследования, исследования, в соответствии с предъявляемыми требованиями, не имеющих допуск к работе, а также с признаками инфекционных заболеваний;
- обязательное проведение вакцинации сотрудников пищеблока против дизентерии и гепатита А, гигиеническое обучение и аттестацию работников, связанных непосредственно с процессом производства, приготовления, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов, обучением и воспитанием детей и подростков, с оформлением медицинских книжек.

7. Общее руководство за исполнением приказа оставляю за собой.

ПРИЛОЖЕНИЕ
к приказу МБОУ СОШ №16
МО г-к Анапа им. И.В.Гудовича
от _____ № _____

**План мероприятий
по усилению контроля за организацией питания
в МБОУ СОШ № 16 МО г-к Анапа**

№п/п	Содержание мероприятий	Дата проведения	Ответственные
1.	Разработка и принятие локальных актов школы, регламентирующих организацию питания, административно-общественного контроля, программ производственного контроля на пищеблоке	ноябрь 2024	Директор Ответственный за организацию питания Заведующая производством
2.	Разработка и утверждение внутришкольного плана работы по увеличению охвата горячим питанием учащихся и по вопросам качества и совершенствования школьного питания	ноябрь 2024	Директор Ответственный за организацию питания
3.	Обобщение и распространение, применение положительного опыта организации рационального питания школьников	в течение всего срока реализации	Директор Ответственный за организацию питания Заведующая производством
4.	Актуализация примерного цикличного меню, согласованного с Роспотребнадзором	в течение всего срока реализации	Директор Ответственный за организацию питания Заведующая производством
5.	Контроль за работой школьной столовой	в течение всего срока реализации	Совет по питанию, бракеражная комиссия
6.	Контроль за качеством поступающих продуктов	в течение всего срока реализации	Совет по питанию, бракеражная комиссия
7.	Повышение квалификации кадров системы школьного питания	Декабрь 2024	Директор
8.	Мониторинг организации питания обучающихся школы	ежемесячно	Директор Ответственный за организацию питания
9.	Мониторинг охвата питания (в разрезе возрастной градации)	ежеквартально	Ответственный за организацию питания
10.	Мониторинг выполнения норм питания	ежеквартально	Заведующая производством
11.	Проведение мониторинга уровня здоровья учащихся	ежегодно	Врач-педиатр

12.	Опрос родителей и учащихся по вопросу качества предоставляемых услуг по организации питания (анкетирование)	Один раз в полугодие до 15.01.2025г., 15.05.2025г.	Классные руководители
13.	Проведение инвентаризации помещений школьной столовой, инженерных коммуникаций и других составляющих	Два раза в год	Заведующий хозяйством
14.	Модернизация школьного пищеблока(списание при необходимости устаревшего оборудования, приобретение нового оборудования, ремонт пищеблоков и обеденного зала)	в течение всего срока реализации (по мере необходимости)	Директор Заведующий хозяйством
15.	Организация информационно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания со всеми участниками образовательного процесса	в течение всего срока реализации	Ответственный за организацию питания, классные руководители
16.	Обновление стенда "Питание"	в течение всего срока реализации	Ответственный за организацию питания, заведующая производством
17.	Организация и поведение школьных конкурсов, программ по формированию культурного питания, здорового образа жизни, участие в муниципальных и краевых конкурсах	в течение всего срока реализации	Ответственный за организацию питания, классные руководители
18.	Реализация программы "Разговор о правильном питании" в школе	в течение всего срока реализации	Ответственный за организацию питания, классные руководители
19.	Участие в конкурсе по программе "Разговор о правильном питании"	Январь-апрель 2025г	Ответственный за организацию питания, классные руководители
20.	Освещение СМИ и на сайте школы информации по организации питания и проводимых мероприятий, обеспечение информационной поддержки пропаганды здорового питания, привлечение внимания родительской общественности к проблемам здорового питания	в течение всего срока реализации	Ответственный за организацию питания, классные руководители

Ответственный за организацию
горячего питания

Чуб А.А.