

Комитет образования администрации городского округа «Город Чита»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 29» города Читы,
улица Луговая, 87, телефон: 32-94-16

ПРИКАЗ

от 28 августа 2024 года

№156

О создании бракеражной комиссии и
комиссии по осуществлению контроля
качеством питания обучающихся в школьной столовой
МБОУ «СОШ №29» на 2024-2025 учебный год

В соответствии со статьей 37 Федерального Закона от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.06.2023г. «О мероприятиях профилактики гриппа, ОРВИ и новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в эпидемическом сезоне 2024-2025 годов» приказами Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 12.01.2022г. №24 «О внесении изменений в Требования к структуре официального сайта образовательной организации и информационно-коммуникационной сети «Интернет» и формату предоставления информации, утвержденные приказом о Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 14.08.2020г. №831, в целях эффективной работы по организации горячего питания, обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа «Город Чита», проведения профилактической работы по сохранению и укреплению здоровья обучающихся и на основании приказа комитета образования администрации городского округа «Город Чита» №598 от 20.08.2024г.,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию:

- Ткаченко Е.В., социальный педагог, ответственная за организацию питания;
- Борисова В.И., повар пищеблока;
- Галимова Е.М., ЗДУВР.

2. Всем членам комиссии строго следить за качеством приготовления пищи, вести соответствующие записи в бракеражный журнал (не менее трех подписей). Осуществлять ежедневный контроль за:

- санитарного состояния пищеблока и обеденного зала;
- соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- качества готовых к употреблению блюд с обязательной отметкой в бракеражном журнале;
- наличия документов, подтверждающих качество, безопасность, сроками хранения завозимых пищевых продуктов;
- обеспеченности пищеблока разрешенными к применению в детских образовательных учреждениях моющими и дезинфицирующими средствами;
- условий и хранения пищевых продуктов и суточных проб;
- недопущения к использованию в рационе питания обучающихся запрещенных продуктов и блюд;
- наличия остатков пищи на пищеблоке и их утилизации;
- включения в рацион питания обучающихся продуктов, обогащенных микронутриентами или витаминами;
- соответствия ежедневного рациона питания утверждённому меню;
- организации и проведения ООО «СИТИ-ПРО», организующим питание в общеобразовательном учреждении, производственного контроля с проведением лабораторных и инструментальных исследований с целью определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белки, жиры, углеводы, калорийность) и подтверждения качества и безопасности приготовляемых блюд;
- своевременного прохождения периодических и предварительных медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией работников пищеблока

2. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания, обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Председатель: Валикова С.В.– директор.

Члены комиссии:

- ✓ Власова О.В. – член Родительского комитета;
- ✓ Ермолаева И.П. – член Родительского комитета;
- ✓ Дудникова О.Г. – член Родительского комитета;
- ✓ Задворный О.Г. – член Родительского комитета;
- ✓ Ткаченко Е.В. – социальный педагог

5. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2024-2025 учебном году. (Приложение 1).
6. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:
 - ✓ соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
 - ✓ санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
 - ✓ условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
 - ✓ наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
 - ✓ объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
 - ✓ вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;
 - ✓ информирование родителей и детей о здоровом питании;
 - ✓ соблюдение графика работы столовой.
7. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
8. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 2) и участия в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа (Приложение 3).
9. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.
10. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

Валикова С. В.

к приказу № к приказу №156 от 28.08.2024 года

**План работы комиссии
по контролю организации и качества питания
в 2024-2025 учебном году**

| № | Мероприятие | Срок | Ответственный |
|----------|---|-------------------------|----------------------|
| 1. | Контроль соблюдения графика работы столовой | Один раз в четверть | Члены Комиссии |
| 2. | Контроль соблюдения графика питания обучающихся | Один раз в четверть | Члены Комиссии |
| 3. | Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов | Один раз в четверть | Члены Комиссии |
| 4. | Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания | В течение учебного года | Члены Комиссии |
| 5. | Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды | Один раз в четверть | Члены Комиссии |
| 6. | Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся | Два раза в год | Члены Комиссии |

| | | | |
|-----|---|-----------------------|----------------|
| 7. | Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей | Один раз в четверть | Члены Комиссии |
| 8. | Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания | По плану работы школы | Члены Комиссии |
| 9. | Проверка эстетического оформления зала столовой | 2 раза в год | Члены Комиссии |
| 10. | Отчет о работе комиссии за учебный год | Май 2023 года | Ткаченко Е.В. |

11. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

А) ДА Б) НЕТ

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ: _____

13. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

| | Вопрос | Да/нет |
|----|---|---------------|
| 1 | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| | В) нет | |
| 2 | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 3 | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | |
| | А) да, по всем дням | |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | |

| | | |
|----|--|--|
| | А) да, по всем дням | |
| | Б) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| 6. | Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 8 | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 9 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | |
| | А) нет | |
| | Б) да | |
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |
| | А) да | |

| | | |
|----|--|--|
| | Б) нет | |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | |
| | А) нет | |
| | Б) да | |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | |
| | Б) нет | |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| | А) нет | |
| | Б) да | |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? | |
| | А) нет | |
| | Б) да | |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| | А) нет | |
| | Б) да | |