

**ПРИКАЗ**

23 августа 2024 г.

№ 395

г. Ярославль

**«О создании общественного (родительского) контроля  
за организацией и качеством питания»**

На основании № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» 20.12.2012г., Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать со **02.09.2024 г.** комиссию общественного (родительского) контроля за организацией и качеством питания обучающихся в составе:  
председатель комиссии: Тугаринова Ирина Викторовна – заместитель директора по учебно-воспитательной работе;

члены комиссии:

Соколова Ольга Валерьевна – учитель химии, председатель Совета школы, представитель родительской общественности.

2. Комиссии общественного (родительского) контроля осуществлять 1 раз в 2 недели:

-контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;

-мониторинг качества поставленной продукции и соответствие количества продуктов питания поданной заявке;

-проверку качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню,

-контроль за организацией приёма пищи обучающимися; за санитарным состоянием пищеблока; соблюдением графика работы столовой.

3. Информировать о результатах работы комиссии общественного (родительского) контроля за организацией и качеством питания обучающихся администрацию школы и родительские комитеты классов. Ответственная **Тугаринова И.В.**, заместитель директора по учебно-воспитательной работе;

4. Утвердить Положение о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в средней школе № 80 (приложение 1).

5. Утвердить План-график контроля за организацией питания обучающихся (приложение 2).

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.О. директора школы  
Зам. директора по УВР



Н.В. Мозгова

муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 80 с углубленным изучением английского языка»  
(средняя школа № 80)

**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом по школе № 395 от 23.08.2024 г.

**Положение о порядке проведения мероприятий  
по родительскому контролю за организацией и качеством питания обучающихся  
в средней школе № 80**

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

Основные задачи по организации питания:

- укреплять и модернизировать материальную базу помещений пищеблока средней школы № 80
- повысить культуру питания среди обучающихся и родителей (законных представителей) в средней школе № 80;
- обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания в средней школе № 80;
- проводить систематическую разъяснительную работу среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости приема горячего питания.

**1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Назначение ответственных за организацию горячего питания в средней школе № 80	до 02.09.2024	Директор школы Хитрова Г.В.
2. Проведение мониторинга по охвату питания обучающихся.	Ежемесячно	Ответственный за организацию горячего (по приказу)
3. Административное совещание «Обеспечение горячим питанием обучающихся 1-11 классов в школе»	Сентябрь	Ответственный за организацию горячего (по приказу)
4. Совещание при директоре школы «Результаты общественного (родительского) контроля за питанием обучающихся»	1 раз в четверть	Председатель комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
5. Информирование Совета школы о результатах работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	1 раз в полгода	Председатель комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
6. Организация работы школьной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	В течение года	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся
7. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация школы
8. Оформление стендов: «Информация по питанию», «Поговорим о правильном питании».	В течение года	Классные руководители 1-11 классов

**2. Методическое обеспечение**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1- 11 классов: «Культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно- гигиенических требований»; «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья».	В течение года	Администрация школы Классные руководители 1-11 классов

2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания обучающихся.	В течение года	Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	----------------------------------------------------------

**3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Косметический ремонт зала столовой	В течение года	Директор школы Хитрова Г.В. зам. директора по АХР Жигалова О.М.

**4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся**

Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1. Проведение классных часов о здоровом питании	1 раз в четверть	Классные руководители 1-11 классов
2. Конкурс газет среди обучающихся 2-9 классов на тему культуры питания	ноябрь	Классные руководители 2-9 классов
3. Анкетирование обучающихся: «Школьное питание: качество и разнообразие блюд»	Декабрь, апрель	Классные руководители 4-11 классов
4. Воспитание культуры питания и здорового образа жизни средствами учебных предметов: окружающий мир, биология, химия, ОБЖ, технология, физическая культура, русский язык, английский язык (2-9 классы)	Январь-февраль 2025 года	Учителя-предметники
5. Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»	Май 2025 г.	Совет школы

**5. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей обучающихся**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение родительских собраний по темам: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни», «Личная гигиена ребенка».	Ноябрь, март	Классные руководители 1-11 классов
2. Индивидуальные беседы администрации об организации питания в школе с родителями обучающихся	В течение года	Администрация школы

**6. Ожидаемые результаты**

1. Пакет документов по организации школьного питания.
2. Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.
3. Обеспечение доступности школьного питания.
4. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
5. Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
6. Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.
7. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
8. Организация образовательной-разъяснительной работы по вопросам здорового питания.
9. Улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества школьного питания.

муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя школа № 80 с углубленным изучением английского языка»  
(средняя школа № 80)

**УТВЕРЖДЕНО**  
приказом по школе № 395 от 23.08.2024 г.

**План-график контроля за организацией и качеством питания обучающихся  
на 2024-2025 учебный год**

<b>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</b>		
Сентябрь	Проверка готовности помещения столовой для приёма пищи к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд	Ответственные сотрудники за организацию питания
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Ответственные сотрудники за организацию питания
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню	Ответственные сотрудники за организацию
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	Ответственные сотрудники за организацию питания
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.	Ответственные сотрудники за организацию питания
Ежедневно.	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Доставка пищевых продуктов должна осуществляться с соблюдением условий и режимов хранения, установленных изготовителями пищевых продуктов, гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.	Ответственные сотрудники за организацию питания
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 устранения выявленных недостатков.	Ответственные сотрудники за организацию питания
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 по контролю за организацией питания обучающихся

1 раз в месяц	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам охвата учащихся горячим питанием.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
<b>Методическое обеспечение</b>		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных руководителей 1-9 классов по вопросам организации питания	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Май	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и/или их родителей (законных представителей) по вопросам организации и качества питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
<b>План организации работы по улучшению материально-технической базы пищеблока</b>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
По мере необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Заместитель директора по АХР Жигалова О.М.
По мере необходимости	Замена устаревшего оборудования	Директор школы Хитрова Г.В.
1 раз в месяц	Проверка сохранности состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов электроэнергии, водо- и теплоснабжения).	Заместитель директора по АХР Жигалова О.М.
По мере необходимости	Организация на пищеблоке дезинфекционных мероприятий.	Заместитель директора по АХР Жигалова О.М.
<b>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди обучающихся</b>		
В течение года	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Классные руководители 1-11 классов
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии по контролю за организацией питания обучающихся