

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Благовещенская средняя общеобразовательная школа №1
имени Петра Петровича Корягина»
Благовещенского района Алтайского края

ПРИКАЗ

от 29 августа 2024 года
«Создании комиссии общественного контроля,
утверждении плана работы комиссии
общественного контроля»

№129

В соответствии с Положением об общественном контроле, утвержденным приказом директора от 28.08.2020 г., № 110, с целью организации контроля за работой школьной столовой, обеспечения обучающихся качественным питанием, сохранения и укрепления здоровья школьников

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного контроля для осуществления действительного контроля за организацией и качеством питания детей, с правом их прохода на пищеблок (при обязательном условии соблюдения ими требований санитарного законодательства) в следующем составе:

Председатель комиссии: директор,

Члены комиссии:

Советник по воспитанию

Заместитель председателя родительского комитета – родитель обучающегося 3В класса

Член Управляющего совета – родитель обучающегося 10А класса

2. Комиссии общественного контроля осуществлять:

- контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;
- мониторинг качества поставленной продукции соответствие количества продуктов питания поданной заявке;
- контроль за качеством и полновесностью порций готовой продукции, за целевым использованием пищевой продукции, за организацией приема пищи обучающимися;
- обеспечением необходимых условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены и санитарного состояния пищеблока;

3. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных родительских собраниях.

4. Утвердить план работы комиссии общественного контроля (Приложение 1)

5. Контроль за исполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

О.И.Гермаш

План работы комиссии общественного контроля за организацией горячего питания в
МБОУ БСОШ №1 им.П.П.Корягина

Сентябрь	Провести проверку готовности помещения (для приёма пищи к новому учебному году. проверка работоспособности существующего оборудования.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение: Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Журнала бракеража готовой кулинарной продукции. Журнала здоровья. Журнала учета температурного режима холодильного оборудования	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены
1 раз в неделю	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	Ответственные сотрудники за организацию
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	Ответственные сотрудники за организацию
1 раз в месяц	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Представители
1 раз в неделю	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, члены комиссии

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, члены комиссии
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
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся и/или их родителей (законных представителей) по вопросам качества и/или порядка Услуг по организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
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, водо- и теплоснабжения).	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Своевременно организовывать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Ответственные сотрудники за организацию
1 раз в четверть	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены