

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
МОТЫГИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА**

663400, Красноярский край, Мотыгинский район, пгт. Мотыгино, ул. Геологическая, 52.  
[motsha2023@mail.ru](mailto:motsha2023@mail.ru) 8(391 41) 22-5-29;8(39 141) 22-4-56.

---

02.09.2024 г.

ПРИКАЗ

№ 109/1-П

«О назначении ответственных за организацию и контроль питания детей и подростков в Мотыгинской школе, в том числе со стороны родителей обучающихся»

С целью усиления контроля организации питания в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Мотыгинской средней школе. Во исполнение СанПиН 2.4.1.3049-13, повышения личной ответственности персонала пищеблока, а также в целях здоровья детей и подростков, их социальной поддержки, создания условий для осуществления качественного сбалансированного и доступного питания учащихся, формирования навыков правильного питания, увеличения охвата учащихся горячим питанием

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, соблюдение расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания, в том числе с привлечением внебюджетных средств.
2. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по примерному 10-дневному меню, утвержденному директором школы.
3. Утвердить комиссию на 2024-2025 учебный год в следующем составе:
  - Зенина С.Ю. - председатель комиссии, заместитель директора по УВР;
  - Марохотова А.А. - заместитель председателя комиссии — председатель профсоюзной организации школы;
  - Саблин В.А — заместитель директора по АХР;
  - Скрябина Т.Н. — социальный педагог школы;
  - Кириллова С.В. — воспитатель по питанию;
  - Агеева Н.С. — член родительского комитета;
  - Корженевская Ю.А. — член родительского комитета школы
  - Волкова Е.И — учащаяся 11 класса;
  - Коростелева М.А. — учащаяся 10 а класса;
  - Логвинова Н.А. - медицинский работник.
4. Установить срок работы комиссии с 02.09.2024 г.-31.05.2025 г.
5. Утвердить Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся (Приложение №1).
6. Утвердить план работы комиссии по контролю и качеству питания обучающихся (Приложение №2).
7. Регламентировать работу комиссии Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.



**1. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру за:**

- Осуществление контроля закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику.
- Ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню.
- Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выполнения норм продуктов питания на 1 ребенка;
- Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.
- Контроль состояния здоровья работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных состояний, регистрация результата осмотра с ежедневной отметкой в соответствующем журнале.
- Организацию обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.
- Организацию и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов.
- Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

**4. Возложить ответственность на повара за:**

1. Контроль санитарного состояния пищеблока;
- 4.1. Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику.
- 4.2. Работу только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 4.3. Соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырья с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловой обработки: (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).
- 4.4. Соблюдение технологии приготовления блюд, по технологическим картам утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блюд детского питания.
- 4.5. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи), проведение профилактической витаминизации.
- 4.6. Соблюдение правил отбора и хранения суточной пробы пищи. Контрольное блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день, срок хранения контрольного блюда - 48 часов.

**5. Возложить ответственность за оснащённость пищеблока оборудованием и инвентарём на заместителя директора по АХР и повара- бригадира за :**

- 5.1 Соблюдение требований СанПин 2.4.1.3049-13 к условиям хранения продуктов в продуктовой и овощной кладовых, соблюдение денежных норм питания детей.
- 5.2. Оценку качества поступающих продуктов (бракераж). Ознакомление с документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия, срок его действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).
- 5.3. Соблюдение правил и норм санитарного состояния продуктовых кладовых: условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).
- 5.4. Соблюдение сроков реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.
- 5.5. Своевременный заказ продуктов согласно утвержденному 10-дневному меню.
- 5.6. Выполнение требований к ведению документации на складе.
- 5.7. Проведение ежемесячной сверки остатков продуктов питания с бухгалтером.

5.8. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБОУ Мотыгинская СОШ №2 и поставщиком и отправляется на продуктовую базу.

5.9. Обеспечение правильной последовательности (поточности) технологических процессов, расстановка оборудования в цехах.

5.10. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования.

5.11. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

**6. Контроль организации приема пищи возложить на воспитателя и медицинскую сестру:**

6.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).

6.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.

6.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.

6.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.

6.5. Организация питьевого режима.

6.6. Старшему воспитателю обеспечить медико-педагогический контроль за организацией питания, питьевого режима в группах.

**7. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока возложить на медицинскую сестру**

7.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.

7.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды.

7.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.

8. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора по УВР Зенину СЮ.



Директор школы

/Т.В.Быкова/

Приложение № 1 к приказу от 02.09.2024 г. «О назначении ответственных за организацию и контроль питания детей и подростков в Мотыгинской школе, в том числе со стороны родителей обучающихся».

## ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ по контролю над организацией и качеством питания обучающихся МБОУ Мотыгинской СШ.

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Мотыгинская средняя общеобразовательная школа №2 (далее — МБОУ Мотыгинская СШ ) разработано в соответствии с Законом РФ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»; Постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»; Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, Постановления Администрации Мотыгинского района 08.11.2018г., №507-п.

1.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее — Комиссия) является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.3. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

### 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ:

- 2.1 Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.
- 2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.
- 2.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.
- 2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.
- 2.5. 100 % охват горячим питанием учащихся с 1 по 11 классы.

### **3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ**

Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации МБОУ Мотыгинской СШ в организации питания учащихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- над организацией приема пищи учащимися, соблюдением порядка в столовой;
- над соблюдением графика работы столовой.

3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №2)

3.4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию администрации МБОУ Мотыгинская СШ .

3.5. Вносит предложения администрации МБОУ Мотыгинская СШ по улучшению обслуживания учащихся.

3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю над питанием обучающихся.

### **4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ**

4.1. Комиссия по контролю над организацией питания создается приказом директора МБОУ Мотыгинской СШ в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.

4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся, учащиеся старших классов, медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

### **5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ НАД ПИТАНИЕМ**

5.1. Комиссия по контролю над питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля и его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.2. Комиссия по контролю над организацией питания может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.

5.4. Плановая работа комиссии должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

5.5. Члены комиссии обязаны информировать администрацию школы педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета, общешкольного родительского комитета, совещаниях (предсоветах) о своей работе, о результатах контроля.

## **6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ НАД ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЕМ ШКОЛЬНИКОВ**

6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учет качества фактически отпущенных завтраков и обедов.

6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.

6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

6.4. Контроль над дежурством классов и педагогов в столовой.

6.5. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

6.6. Контроль над графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.

6.7. Контроль за списками обучающихся, получающих бесплатное питание из бюджетных средств.

6.8. Выводы, замечания и предложения комиссии должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока.

6.9. С целью контроля над принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

## **7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

7.1. Комиссия ведет учет учащихся, состоящих на бесплатном питании.

7.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.3. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

Приложение № 2 к приказу от 02.09.2024 г. «О назначении ответственных за организацию и контроль питания детей и подростков в Мотыгинской школе, в том числе со стороны родителей обучающихся».

**План работы комиссии по контролю над организацией и качеством питания обучающихся на 2024-2025 учебный год**

№	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственный
6.	Контроль над санитарногигиеническим состоянием пищеблока школы	Ежедневно	Зам. директора по АХР, медработник
7.	Контроль над качеством питания	Ежедневно	Медработник
8.	Соблюдение графика работы столовой	Ежедневно	Соц.Педагог
9.	Соблюдение норм питьевого режима	Ежемесячно	Члены комиссии
10.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.	Ежемесячно	Медицинский работник
11.	Мониторинг удовлетворенности питанием	Ежемесячно	Члены комиссии
12.	Организация просветительской работы о пользе здорового питания и личной гигиены	Ежемесячно	Члены комиссии Классные руководители
13.	Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию	Ежемесячно	Члены комиссии Соц.Педагог
14.	Состояние технологического оборудования, его исправность.	Ежемесячно	Зам.директора по АХР
15.	Анкетирование учащихся: школьное питание: качество и разнообразие обедов	Декабрь-май	Члены комиссии
16.	Разработка плана работы Комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарногигиенических норм в школьной столовой	Август	Члены комиссии
17.	Проверка десятидневного меню	Август	Члены комиссии



18.	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	Сентябрь	Соц.педагог, воспитатель по питанию, классные руководители
19.	Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).	Октябрь	Члены комиссии
20.	Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню	Сентябрь - май	Члены комиссии
21.	Контрольное взвешивание отпускаемой порции	Сентябрь - май	Члены комиссии
22.	Общешкольное родительское собрание «Здоровое питание в вашей семье»	Сентябрь - май	Члены комиссии
23.	Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции	Сентябрь - май	Члены комиссии
24.	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.	Сентябрь - май	Члены комиссии
25.	Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.	Сентябрь - май	Члены комиссии
26.	Проведение витаминной ярмарки. (9 классы)	Апрель	Ответственный по питанию
27.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся.	Сентябрь-май	Члены комиссии
28.	Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции сырья.	Сентябрь-май	Мед.работник

## **РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМЫ ПРОВЕРОК ПО ОРГАНИЗАЦИИ**

### **ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.**

#### **1. Проверка качества питания**

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.5. Контроль над соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.6. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.7. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.8. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.10. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.11. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.12. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 1.13. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
- 1.14. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.