

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАЛЕЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3»
(МБОУ «БАЛЕЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №3»)

427552 Удмуртская Республика, пос.Балезино, улица Свердлова, дом № 1
ИНН – 1802003618, КПП – 183701001, ОГРН – 1021800585400

ПРИКАЗ

30 августа 2022 года

№ 150 – ОД

О создании комиссии по питанию

В целях постоянного контроля организации питания школьников, качества безопасности приготовления пищи, рационального составления меню и разрешения вопросов улучшения организации, качества и безопасности питания школьников, **приказываю:**

1. Создать комиссию в составе:

Маризина Елена Олеговна – заместитель директора по воспитательной работе;

Жуйкова Алена Владимировна - учитель начальных классов;

Тютин Дина Тагировна – медицинская сестра школы;

Князева Дина Геннадьевна – председатель Совета школы;

Миронова Евгения Леонидовна – родитель школы.

И.о. директора



О.Н.Ворончихина

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАЛЕЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3»
(МБОУ «БАЛЕЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №3»)

427552 Удмуртская Республика, пос.Балезино, улица Свердлова, дом № 1
ИНН – 1802003618, КПП – 183701001, ОГРН – 1021800585400

ПРИКАЗ

30 августа 2022 года

№ 149 – ОД

О создании бракеражной комиссии

Для оценки качества блюд и изделий в столовой, приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Жуйкова Ирина Александровна – директор;
Тютинина Дина Тагировна – медицинская сестра школы;
Корепанова Галина Евгеньевна – ответственная за питание в 1-4 классах;
Маризина Елена Олеговна – заместитель директора по воспитательной работе, ответственная за организацию питания в школе;
Наумова Любовь Леонидовна – заведующая столовой.

В отсутствие медицинской сестры бракераж блюд возлагается на остальных членов комиссии.

И.о.директора



О.Н.Ворончихина

С приказом ознакомлены:

	Д.Т.Тютинина 30.08.2022 г.
	Г.Е.Корепанова 30.08.2022 г.
	Е.О.Маризина 30.08.2022 г.
	Л.Л.Наумова 30.08.2022 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАЛЕЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3»
(МБОУ «БАЛЕЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 3»)

427552 Удмуртская Республика, пос.Балезино, улица Свердлова, дом № 1
ИНН – 1802003618, КПП – 183701001, ОГРН – 1021800585400

ПРИКАЗ

01 сентября 2022 года

№ 164- ОД

О назначении ответственных лиц за питание обучающихся

В рамках реализации мероприятий подпрограммы «Детское школьное питание» государственной программы УР «Развитие образования» и обеспечения обучающихся качественным сбалансированным питанием, **приказываю:**

1. Корепанову Галину Евгеньевну, учителя начальных классов, назначить ответственной за ведение соответствующей документации и организацию бесплатного питания обучающихся 1-4 классов с 01 сентября 2022 года.
2. Оплату производить согласно тарификации.

И.о.директора



О.Н.Ворончихина

С приказом ознакомлена:

Г.Е.Корепанова 01.09.2022 г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАЛЕЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3»
(МБОУ «БАЛЕЗИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 3»)

427552 Удмуртская Республика, пос.Балезино, улица Свердлова, дом № 1
ИНН – 1802003618, КПП – 183701001, ОГРН – 1021800585400

ПРИКАЗ

01 сентября 2022 года

№ 163- ОД

О назначении ответственных лиц за питание обучающихся

В рамках реализации мероприятий подпрограммы «Детское школьное питание» государственной программы УР «Развитие образования» и обеспечения обучающихся качественным сбалансированным питанием, приказываю:

1. Перевощикovu Ольгу Ивановну, учителя начальных классов, назначить ответственной за ведение соответствующей документации и организацию бесплатного питания обучающихся из многодетных (малообеспеченных) и малообеспеченных семей с 01 сентября 2022 года.
2. Оплату производить согласно тарификации.

И.о.директора

*С приказом
01.09.2022.*

О.В.Ворончихина



О.Н.Ворончихина

Перевощикова О.И.

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Балезинская средняя общеобразовательная школа № 3»
(МБОУ «Балезинская средняя школа № 3»)

Принято на заседании родительского комитета Протокол № <u>1</u> От « <u>28</u> » <u>08</u> 2020 г.	Утверждаю Директор <u>И.А. Жуйкова</u> Введено в действие приказом № <u>115-08</u> От « <u>31</u> » <u>08</u> 2020 года
Рассмотрено за заседании педагогического совета Протокол № <u>01</u> от « <u>31</u> » <u>08</u> 2020 г	
Рассмотрено на родительском собрании Протокол № <u>1</u> от « <u>28</u> » <u>08</u> 2020 года	

ПОЛОЖЕНИЕ

об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

1. Общие положения

- 1.1. Общественная комиссия по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания (далее- Комиссия) создается в МБОУ «Балезинская средняя школа № 3» (далее – образовательная организация) для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.
 - 1.2. Положение по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания утверждается директором образовательной организации.
- Состав комиссии утверждается приказом директора образовательной организации на каждый учебный год.
- 1.3. В состав комиссии могут входить представители администрации образовательной организации, родительской общественности, медицинских работников, педагогического коллектива.
 - 1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов Управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.
 - 1.5. Члены Комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с планом работы, который принимается на заседании комиссии. Заседания Комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал.

2. Цели и задачи комиссии по контролю за питанием

- 2.1. Создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием, качественного приготовления, с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

- 2.2. Организация общественного контроля над питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПиН, ведением необходимой документации школьной столовой.
- 2.3. пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.
- 2.4. исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность школы в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья, питания, охраны труда, отдыха, самоуправления.
- 2.5. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

3. Основные направления деятельности комиссии

3. Комиссия:

- 3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.
- 3.2. Осуществляет контроль:
 - за рациональным использованием платы за питание;
 - за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой.
 - за соблюдением графика работы столовой, за проведение дезинфекционных обработок;
 - за санитарным состоянием пищеблока;
 - за соответствием рациона питания, утвержденному 10-дневному меню;
 - за качеством готовой продукции;
 - за сроками и условиями хранения, транспортировки, реализации продуктов и готовой пищи;
 - за поступлением всей продукции на пищеблока с документами, удостоверяющими качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- 3.3. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору образовательной организации.
- 3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания обучающихся.
- 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 за питанием обучающихся.

4. Организационные принципы работы комиссии

- 4.1. Комиссия по контролю над питанием в количестве трёх человек создается приказом директора в начале учебного года с утверждением плана работы комиссии на учебный год.
- 4.2. В состав Комиссии по контролю входят:
 - Председатель комиссии по контролю над питанием;
 - Члены комиссии (представители коллектива, родительской общественности).
- 4.3. Председатель Комиссии избирается на первом заседании Комиссии.

5. Организация работы комиссии по контролю за питанием

- 5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля, его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.
- 5.2. Комиссия по контролю за питанием 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 акте.
- 5.4. Плановая работа Комиссии должна осуществляться не реже 1 раза в квартал.

5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию, педагогов и родителей (законных представителей) образовательной организации.

6. Функциональные обязанности комиссии по контролю за питанием.

- 6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.
- 6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу.
- 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 за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо- энергообеспечения.
- 6.5. Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.
- 6.6. Контроль за списками обучающихся, получающих бесплатное питание из бюджетных средств.
- 6.7. Выводы, замечания и предложения Комиссии должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией образовательной организации.
- 6.8. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, Комиссия может назначить повторную проверку.

7. Документация комиссии по контролю организации питания

- 7.1. Комиссия ведет журнал по учету обучающихся, состоящих на бесплатном питании.
- 7.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 7.3. Папка протоколов заседания Комиссии и акты проверок хранятся у председателя Комиссии.

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества питания

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность столовой к работе в новом учебном году.
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм выдачи готовой продукции.
- 1.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.6. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.7. Проверка соответствия документации на продукты, поступающих на пищеблок.
- 1.8. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.9. Проверка наличия необходимой информации для родителей (законных представителей).
- 1.10. Контроль организации приема пищи обучающимися, санитарное состояние помещения, обслуживание.
- 1.11. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, в столовой, его маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сот рудников пищеблока, соблюдение личной гигиены персоналом пищеблока.
- 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря: Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещений и мытья посуды.
- 2.4. Наличие инструктажей по использованию технологического оборудованию.
- 2.5. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.