

Администрация городского округа «Город Калининград»
муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 24
(МАОУ СОШ № 24)

ПРИКАЗ

от «03» сентября 2024 г.

№ 291 -о/1

г. Калининград

О создании школьной общественной
комиссии по контролю за
организацией питания обучающихся
в 2024/2025 уч. году

С целью осуществления качественного и систематического контроля
организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и
соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и
раздаче пищи

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Создать школьную общественную комиссию по контролю за
организацией питания обучающихся в 2024-2025 учебном году в
составе:
 - Болковая Ирина Владимировна – заместитель директора по ВР.
 - Райда Денис Александрович – заместитель директора по кадетским
классам
 - Шелухина Ирена Сергеевна – учитель, педагог-дефектолог
 - Максимова Ирина Геннадьевна – учитель начальных классов
2. Утвердить Положение о контроле за организацией и качеством
питания
3. Утвердить План контроля за организации и качеством питания в
школе
4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

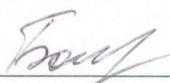
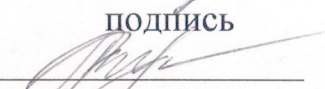
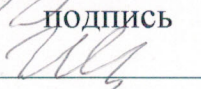
Директор



Н.Н. Филиппова

С приказом ознакомлен:

<u>03.09.24</u>	Болковая И.В.
дата	
<u>03.09.24</u>	Райда Д.А.
дата	
<u>03.09.24</u>	Шелухина И.С.
дата	
<u>03.09.24</u>	Максимова И.Г.
дата	

<u></u>	подпись
<u></u>	подпись
<u></u>	подпись
<u></u>	подпись

Положение о контроле за организацией и качеством питания в МАОУ СОШ № 24

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии со статьей 37 «Организация питания обучающихся» Федерального закона № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», а также Уставом МАОУ СОШ №24.

1.2. Данное Положение определяет основные цели и задачи производственного контроля за организацией и качеством питания, устанавливает объекты и субъекты контроля, организационные методы, виды и его формы, регламентирует документацию по вопросам организации питания в МАОУ СОШ №24.

1.3. Контроль за организацией и качеством питания в школе предусматривает проведение членами школьной общественной комиссии наблюдений, обследований, проверок, осуществляемых в пределах компетенции за соблюдением оператором питания законодательных и нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере питания обучающихся школы, а также локальных актов, включая приказы и распоряжения.

1.4. Результатом контроля является анализ и принятие управленческих решений по совершенствованию организации и улучшению качества питания в МАОУ СОШ №24.

2. Цель и основные задачи контроля

2.1. Основной целью общественного контроля организации и качества питания в МАОУ СОШ №24 является оптимизация и координация деятельности ответственных лиц за организацию питания для обеспечения качества питания.

2.2. Основные задачи контроля за организацией и качеством питания:

- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса организации питания в школьной столовой;

- беседы с персоналом.

3.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей школьной общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых и/или оперативных проверок.

3.5. Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором школы Планом контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех ответственных за организацию питания в МАОУ СОШ №24.

3.6. Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции школьной общественной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

3.7. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению контроля за организацией и качеством питания в МАОУ СОШ №24, назначаются приказом директора.

3.8. Члены школьной общественной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями.

3.9. Основаниями для проведения контроля являются:

- утвержденный план контроля за организацией и качеством питания в МАОУ СОШ №24;

- приказ директора МАОУ СОШ №24;

- обращение родителей (законных представителей) обучающихся и работников школы по поводу нарушения.

3.10. Члены школьной общественной комиссии по осуществлению контроля за организацией и качеством питания в МАОУ СОШ №24 имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу организации питания заранее у оператора питания.

4. Ответственность и контроль за организацией питания

4.1. Директор МАОУ СОШ №24 создает условия для организации качественного питания обучающихся и несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся в школе.

4.2. К началу нового учебного года директором школы издается приказ о назначении лица, ответственного за питание в МАОУ СОШ №24, о составе школьной общественной комиссии по осуществлению контроля за организацией и качеством питания обучающихся в школе, определяются их функциональные обязанности.

**План контроля за организацией и качеством питания
в МАОУ СОШ № 24**

№	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Контроль качества и безопасность выпускаемой продукции				
1.1.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Школьная бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции
1.2.	Суточная проба	Ежедневно	Школьная общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся	Наличие маркировки на пробах
2. Контроль рациона питания, соблюдение санитарных норм в технологическом процессе				
2.1	Рацион питания	Постоянно	Школьная общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся	Меню
2.2.	Наличие технологической и нормативно технической документации	Ежемесячно	Школьная общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся	Технологические карты
2.3.	Контроль выпускаемых готовых блюд	2 раза в год	Специалисты ФБУЗ "Центра гигиены и эпидемиологии в Калининградской области"	Нормы КБЖУ выход готовой продукции

3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, кулинарной продукции)				
3.1.	Холодильное оборудование (морозильные камеры)	Ежемесячно	Школьная общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
4. Контроль за условиями труда состоянием производственной среды				
4.1.	Условия труда, производственная среда школьной столовой и буфета	Ежедневно	Школьная общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся	Визуальный контроль
5. Контроль за состоянием помещений школьной столовой				
5.1.	Инвентарь и оборудование школьной столовой и буфета	Ежемесячно	Школьная общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся	Визуальный контроль
6. Контроль за соблюдением санитарных и противоэпидемических мероприятий				
6.1.	Сотрудники столовой, раздатчики пищи	Согласно производственной необходимости	Школьная общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся	Санитарные книжки, гигиенический журнал
6.2.	Соблюдение противоэпидемических мероприятий в столовой	Согласно производственной необходимости	Школьная общественная комиссия по контролю за организацией питания обучающихся	Инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования