

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –
ХОТЫНЕЦКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ СЕРГЕЯ ГЕННАДЬВИЧА ПОМАТИЛОВА
ХОТЫНЕЦКОГО РАЙОНА ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

303930, Орловская область, пгт. Хотынец,
ул. Школьная, д.1

тел.: (848642) 2-17-14
Email: hotscool@mail.ru

Приказ

от 30 сентября 2024 года

№ 527/1-ПД

О порядке доступа родителей (законных представителей)
обучающихся в организацию общественного питания в школе

С целью повышения эффективности системы контроля качества представления питания
обучающимся в МБОУ-Хотынецкой СОШ им. С.Г. Поматилова,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию «Родительского контроля качества питания» социального педагога – Маркову Марину Сергеевну.
2. Утвердить план работы комиссии родительского комитета по контролю за организацией горячего питания.
3. Классным руководителям 1-11 классов ознакомить родителей (законных представителей) обучающихся:
 - с порядком доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания (столовую);
 - принимать заявки от родительской общественности и передавать ответственному за организацию «Родительского контроля качества питания».
4. Социальному педагогу Марковой Марине Сергеевне, ответственной за организацию «Родительского контроля качества питания»:
 - 4.1. разместить порядок в информационном уголке;
 - 4.2. доводить до заявителя решение о рассмотрении заявки;
 - 4.3. оформлять и вести документацию;
 - 4.4. своевременно предоставлять информацию для размещения на официальном сайте.
5. Куприяновой Светлане Витальевне, ответственной за ведение школьного сайта, своевременно размещать информацию.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

И.В. Бацукина

С приказом № 527/1-ПД от 30 сентября 2024 года ознакомлены:

ФИО	Подпись	Дата ознакомления
Маркова Марина Сергеевна		30.09.2024 года
Доронина Анна Михайловна		30.09.2024 года
Тиликина Елена Викторовна		30.09.2024 года
Мельникова Инна Викторовна		30.09.2024 года
Иванова Светлана Владимировна		30.09.2024 года
Куприянова Светлана Витальевна		30.09.2024 года
Максимова Елена Николаевна		30.09.2024 года
Краснобородикова Наталья Сергеевна		30.09.2024 года
Антонова Зоя Николаевна		30.09.2024 года
Хрущева Валентина Ивановна		30.09.2024 года
Фомина Наталья Алексеевна		30.09.2024 года

Мартынова Наталия Геннадьевна	<i>Марты</i>	30.09.2024 года
Острикова Майя Васильевна	<i>Остри</i>	30.09.2024 года
Пискунова Антонина Викторовна	<i>Писку</i>	30.09.2024 года
Тихомирова Ирина Анатольевна	<i>Тихо</i>	30.09.2024 года
Тулякова Марина Александровна	<i>Туля</i>	30.09.2024 года
Ефимова Наталья Михайловна	<i>Ефим</i>	30.09.2024 года
Фирсова Раиса Викторовна	<i>Фирс</i>	30.09.2024 года
Рыбкина Светлана Яковлевна	<i>Рыбк</i>	30.09.2024 года
Морозова Татьяна Николаевна	<i>Мороз</i>	30.09.2024 года
Заводчикова Татьяна Александровна	<i>Завод</i>	30.09.2024 года
Федосеева Наталья Олеговна	<i>Федос</i>	30.09.2024 года
Сёмочкина Ольга Владимировна	<i>Семоч</i>	30.09.2024 года
Перешивкина Татьяна Викторовна	<i>Переш</i>	30.09.2024 года



ПЛАН

работы комиссии родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ-Хотынецкой СОШ им. С.Г. Поматилова на 2024/2025 учебный год

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Октябрь	Провести комиссионную проверку готовности помещения столовой для приёма пищи к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	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
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты и готовых блюд	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены
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, члены
1 раз в неделю	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню.	Ответственные сотрудники за организацию

	Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	питания, члены комиссии
1 неделя каждого месяца	Своевременно принимать и оплачивать надлежащим образом оказанные услуги в соответствии с настоящим Контрактом и Техническим заданием	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии. Бухгалтерия.
1 раз в неделю	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов и готовой продукции	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В начале каждого полугодия	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии Представители Исполнителя
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, 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
1 раз в месяц	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 9-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц	Организация консультаций для классных	Ответственные

	руководителей 1-9 классов по вопросам организации питания	сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Конец учебного года	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Постоянно	Рассматривать обращения обучающихся или их законных представителей по вопросам качества или порядка Услуг по организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого полугодия	Анализ практики организации дежурства по столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
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, во до- 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 комиссии
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
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