

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №10 поселка Каменский  
Красноармейского района Саратовской области  
имени Героя Советского Союза Клейна Р.А.»

(МБОУ «СОШ №10 П. КАМЕНСКИЙ»)

ПРИКАЗ

29.08.2022

№ 150-02

п. Каменский

**Об организации родительского контроля  
за качеством горячего питания в школе**

С целью повышения эффективности системы контроля за качеством предоставления горячего питания обучающимся в школе,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить План работы родительского контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ «СОШ №10 п. Каменский» (приложение 1).
2. Назначить Чупрыненко В.В. ответственной за организацию родительского контроля за качеством горячего питания в школе.
3. Утвердить состав родительского контроля на 2022-2023 учебный год (приложение 2).
4. Разместить нормативные документы по родительскому контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся в информационно-телекоммуникационной сети Интернет на сайте школы.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор:

В.И. Соина

С приказом ознакомлен:

Чупрыненко В.В. /Чупрыненко В.В./



**ПЛАН**  
**работы комиссии по родительскому контролю**  
**за организацией питания обучающихся в 2022-2023 учебном году**  
**в МБОУ «СОШ № 10 п. Каменский»**

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Ответственные
<b>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</b>			
1	Организация комиссионной проверки готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Сентябрь (1 неделя)	Члены комиссии
2	Контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	1 раз в четверть	Члены комиссии
3	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»	1 раз в четверть	Члены комиссии
4	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготной категорий	1 раз в четверть	Члены комиссии
5	Контроль за качеством заполнения документации	1 раз в четверть	Члены комиссии
6	Проверка соблюдения графика работы столовой	1 раз в четверть	Члены комиссии
7	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	1 раз в четверть	Члены комиссии
8	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями	1 раз в четверть	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	1 раз в четверть	Члены комиссии
10	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	1 раз в четверть	Члены комиссии
11	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции	1 раз в четверть	Члены комиссии
12	Контроль за осуществлением сбора, хранения и	1 раз в	Члены

	вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	четверть	комиссии
13	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю	1 раз в четверть	Члены комиссии
14	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	1 раз в четверть	Члены комиссии
15	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием».	1 раз в четверть	Члены комиссии
16	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинфекционных и дератизационных работ	По необходимости	Члены комиссии
17	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе	1 раз в квартал	Члены комиссии
18	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	1 раз в четверть	Члены комиссии