



Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная православная школа № 2  
имени благоверного князя Димитрия Донского»  
Энгельского муниципального района Саратовской области  
413100, г. Энгельс, ул. Свердлова, 122, тел. 8 (845 3) 55-62-95

## ПРИКАЗ

От 30.08.2023 года № 211/1

**О создании общественной комиссии  
по контролю за организацией и качеством питания  
в МОУ «СОШ № 2»**

Руководствуясь статьей 37 Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г № 45 , в целях улучшения организации питания и обеспечения контроля за качеством питания обучающихся дошкольного структурного подразделения «Детский сад «Звезда» МОУ «СОШ № 2» и обучающихся 1-11 классов МОУ «СОШ № 2» в 2023– 2024 учебном году

**Приказываю:**

1. Утвердить состав общественной контрольной комиссии по проверке качества питания в МОУ «СОШ № 2» в 2023– 2024 учебный год (приложение 1) .
2. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания на 2023 – 2024 учебный год (приложение 2).
3. Утвердить форму оценочного листа (приложение 3).
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы



О.Н.Лихачева

**Состав общественной контрольной комиссии  
по проверке качества питания  
в МОУ «СОШ № 2»**

Председателя комиссии: Лихачева О.Н. - директор школы,

Члены комиссии:

Попова И.В. – председатель родительского комитета,

Полубоярова А.В. - член родительского комитета,

Шуляк Е.Н. – председатель профсоюза,

Лавренченко Е.В. - медсестра (по согласованию),

Шаломанова Е.В. – завхоз,

Коваленко Е.В. – социальный педагог,

Болаткалиева Е.А., заместитель директора,

Ерошкина М.В., старший воспитатель,

Федорова Т.В., воспитатель.

**План работы комиссии  
по контролю организации и качества питания  
в 2023-2024 учебном году**

№	Мероприятие	Срок
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	Один раз в триместр
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся и воспитанников дошкольного структурного подразделения детский сад «Звезда» МОУ «СОШ № 2»	Один раз в триместр
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в триместр
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в триместр
6.	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Два раза в год (октябрь, апрель)
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей (по запросу)	Один раз в триместр
8.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы
9.	Проверка эстетического оформления зала столовой, дошкольных групп в зоне питания	2 раза в год
10.	Отчет о работе комиссии за учебный год	Май 2024 года

**Чек- лист**

**мониторинга за организацией горячего питания**

Название организации: МОУ «СОШ № 2»

Руководитель организации: Лихачева Ольга Николаевна

Организатор (поставщик) питания: ООО «Большая Перемена»

Дата заполнения: \_\_\_\_\_

Участники проведения мониторинга: \_\_\_\_\_

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
<b>1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.</b>			
1.	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?		
2.	Имеется мыло, условия для сушки рук?		
3.	Имеются средства для дезинфекции рук?		
4.	Обучающиеся пользуются созданными условиями?		
<b>2.Санитарно-техническое состояние обеденного зала.</b>			
1.	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). (п. 2.16 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
2.	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).		
3.	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). (п. 3.10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
4.	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезередств, а также проветривание (п. 2.18 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
5.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции (п. 8.3.1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
6.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены (п. 2.23 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
7.	Обеденные столы чистые? (п. 2.19 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
8.	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. (п. 2.18 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
<b>3.Режим работы столовой.</b>			
1.	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?		
2.	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале (п. 8.1.7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
3.	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором (п. 8.1.3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
<b>4.Соблюдение требований по организации питания детей.</b>			
1.	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). (п. п. 3.14 Приказ Рособнадзора от 12.01.2022 N 24).		
2.	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? (Приложение N 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
3.	В меню отсутствуют повторы в смежные дни? ( п.8.1.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? (Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
6.	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, включая работников столовой). (п. 7.1.3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
7.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам		

	работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
8.	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (п. 8.1.2, п. 8.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
9.	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню (п. 8.1.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
10.	Информирование детей и родителей о здоровом питании (п. 8.1.7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
11.	Организация питьевого режима: питьевые фонтанчики, бутилированная вода (п. 8.4.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
12.	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветеринарных).		
13.	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения (Приложение N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
<b>5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.</b>			
1.	Наличие спец.одежды у сотрудников?		
2.	Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.).		
3.	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции.		
4.	Использование при раздаче одноразовых перчаток (п. 3.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
5.	Наличие дезинфект. инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). (п. 4.5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
6.	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. (п. 2.21 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
7.	Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров.		
8.	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.		
9.	Наличие книги предложений и отзывов.		
10.	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.		
<b>6. Оценка готовых блюд.</b>			
1.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит.		
2.	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).		
3.	Соответствие веса порций циклическому меню (Приложение N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
4.	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? (п. 5.2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? (п. 8.7.4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).		
6.	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.		
7.	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. (п. 8.7.1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)		
8.	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.		

Дополнительные замечания:

Предложения:

Подписи участников мониторинга: