**муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**

**"Средняя общеобразовательная школа № 5" города Сосновоборска**

**(МАОУ СОШ № 5 г. Сосновоборска)**

 **ПРИКАЗ**

|  |
| --- |
| **Об организации контроля питания обучающихся на 2022-23 учебный год** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер документа** | **Дата**  |
|  **443** | **01.09.2022г** |

На основании Положения о режиме занятий обучающихся МАОУ СОШ №5 г.Сосновоборска и других локальных актов учреждения, в соответствии с СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21

**приказываю:**

§1

Заместителя директора по ВР О.А.Семенникову назначить ответственной:

-за разработку графика питания учащихся МАОУ СОШ №5;

-курирование классных руководителей в данном направлении (работа с заявками на питание, увеличение охвата горячим питанием и просветительская работа с учащимися, родителями, ежедневный контроль процесса питания классным коллективом и т.п.);

-курирование работы комиссии по общественному контролю и организацию посещения столовой родителями согласно «Положению о порядке доступа законных представителей обучающихся в столовую образовательной организации» (утв. Приказом №12 от 09.01.2020г.);

-подготовка отчетности по форме рейтинга общественной оценки школьного питания в соответствии с письмом министерства образования Красноярского края от 30.08.2022 г. № 75-10900 «О заполнении формы»

§2

Утвердить план контроля за деятельностью столовой МАОУ СОШ №5 г.Сосновоборска в 2022-2023 учебном году (приложение 1)

§3

Утвердить состав комиссии по контролю качества питания с участием родителей, график их работы и чек-лист посещения столовой; (приложение 2):

-Бородина Е.А., представитель родительского сообщества 6в класса

-Михайлова М.О., представитель родительского сообщества 2и класса

-Цвинтарная Н.А., представитель родительского сообщества 4в класса

§4

Классным руководителям 1-11 классов:

- своевременно информировать родителей (законных представителей) об условиях организации питания в МАОУ СОШ №5 через родительские сообщества класса, родительские собрания;

-сопровождать учащихся в столовую согласно графику, утвержденному приказом № 390 ОТ 01.09.2022Г, присутствуют при приеме пищи детьми и обеспечивают порядок.

§5

Контроль исполнения приказа оставляю за собой

 **С приказом ознакомлен(ы):**

**Директор МАОУ СОШ № 5 г. Сосновоборска: А.В.Палеев**

Приложение №1

 к приказу №443 от 01.09.2022г.

**План**

**контроля за деятельностью столовой МАОУ СОШ №5 г.Сосновоборска**

**в 2022-2023 учебном году**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема контроля** | **Ответственный** | **Результат контроля** |
| **Сентябрь** |
| **1.** | Организация работы бракеражной комиссии | О.А.Семенникова | Приказы, журналы |
| **2.** | Контроль посещаемости столовой через систему Феникс | О.А.Семенникова | Свод  |
| **3.** | Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока | Волкова У.И. | Собеседование с завстоловой |
| **4** | Организация работы общественного контроля | О.А.Семенникова | Подготовка форм, актов |
| **5** | Контроль открытости вопросов питания через сайт школы | Палеев А.В. | Собеседование с замдиректора по ВР  |
| **6.** | Ежедневный контроль соответствия меню цикличному | Палеев А.В. | Утверждение меню |
| **7** | Наличие медицинских книжек у работников пищеблока. Своевременное прохождение обследования, гигиенической аттестации | Палеев А.В. | Приказ  |
| **Октябрь** |
| **1.** | Организация работы бракеражной комиссии | О.А.Семенникова | Приказы, журналы |
| **2.** | Контроль посещаемости столовой через систему Феникс | О.А.Семенникова | Свод  |
| **3.** | Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока | Волкова У.И. | Собеседование с завстоловой |
| **4** | Организация работы общественного контроля | О.А.Семенникова | Подготовка актов |
| **5** | Контроль открытости вопросов питания через сайт школы | Палеев А.В. | Собеседование с замдиректора по ВР  |
| **6.** | Ежедневный контроль соответствия меню цикличному | Палеев А.В. | Утверждение меню |
| **7.** | Организация питания в МАОУ СОШ №5 г.Сосновоборска ( ведение документации, соблюдение правил хранения и маркировки продуктов). | Палеев А.В. | Собеседование с ИП |
| **Ноябрь** |
| **1.** | Организация работы бракеражной комиссии | О.А.Семенникова | Журналы  |
| **2.** | Контроль посещаемости столовой через систему Феникс | О.А.Семенникова | Свод  |
| **3.** | Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока | Волкова У.И. | Собеседование с завстоловой |
| **4** | Организация работы общественного контроля | О.А.Семенникова | Подготовка актов |
| **5** | Контроль открытости вопросов питания через сайт школы | Палеев А.В. | Собеседование с замдиректора по ВР  |
| **6.** | Ежедневный контроль соответствия меню цикличному | Палеев А.В. | Утверждение меню |
| **7.** | Наличие инвентаря, столовой посуды, приборов (ложек, вилок, ножей). Соблюдение правил хранения посуды, приборов после мытья.Наличие инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря.Соблюдение правил хранения моющих и дезинфицирующих средств. Наличие щёток для мытья посуды и их хранение. | Палеев А.В. | Собеседование с ИП |
| **Декабрь** |
| **1.** | Организация работы бракеражной комиссии | О.А.Семенникова | Приказы, журналы |
| **2.** | Контроль посещаемости столовой через систему Феникс | О.А.Семенникова | Свод  |
| **3.** | Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока | Волкова У.И. | Собеседование с завстоловой |
| **4** | Организация работы общественного контроля | О.А.Семенникова | Подготовка актов |
| **5** | Контроль открытости вопросов питания через сайт школы | Палеев А.В. | Собеседование с замдиректора по ВР  |
| **6.** | Ежедневный контроль соответствия меню цикличному | Палеев А.В. | Утверждение меню |
| **7.** | Соблюдение встречных потоков, сырья полуфабрикатов и готовой продукции. Наличие документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов.Соблюдение температурного режима складских помещений и холодильного оборудования | Палеев А.В. | Собеседование с ИП |
| **Январь** |
| **1.** | Организация работы бракеражной комиссии | О.А.Семенникова | Приказы, журналы |
| **2.** | Контроль посещаемости столовой через систему Феникс | О.А.Семенникова | Свод  |
| **3.** | Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока | Волкова У.И. | Собеседование с завстоловой |
| **4** | Организация работы общественного контроля | О.А.Семенникова | Подготовка актов |
| **5** | Контроль открытости вопросов питания через сайт школы | Палеев А.В. | Собеседование с замдиректора по ВР  |
| **6.** | Ежедневный контроль соответствия меню цикличному | Палеев А.В. | Утверждение меню |
| **Февраль** |
| **1.** | Организация работы бракеражной комиссии | О.А.Семенникова | Приказы, журналы |
| **2.** | Контроль посещаемости столовой через систему Феникс | О.А.Семенникова | Свод  |
| **3.** | Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока | Волкова У.И. | Собеседование с завстоловой |
| **4** | Организация работы общественного контроля | О.А.Семенникова | Подготовка актов |
| **5** | Контроль открытости вопросов питания через сайт школы | Палеев А.В. | Собеседование с замдиректора по ВР  |
| **6.** | Ежедневный контроль соответствия меню цикличному | Палеев А.В. | Утверждение меню |
| **7.** | Ведение необходимой документации в соответствии с действующими санитарными правилами.Наличие технологических карт, их оформление в соответствии с действующими санитарными правилами. | Палеев А.В. | Собеседование с ИП |
| **Март** |
| **1.** | Организация работы бракеражной комиссии | О.А.Семенникова | Приказы, журналы |
| **2.** | Контроль посещаемости столовой через систему Феникс | О.А.Семенникова | Свод  |
| **3.** | Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока | Волкова У.И. | Собеседование с завстоловой |
| **4** | Организация работы общественного контроля | О.А.Семенникова | Подготовка актов |
| **5** | Контроль открытости вопросов питания через сайт школы | Палеев А.В. | Собеседование с замдиректора по ВР  |
| **6.** | Ежедневный контроль соответствия меню цикличному | Палеев А.В. | Утверждение меню |
| **7.** | Наличие уборочного инвентаря и выполнение правил его хранения.Соблюдение хранения рабочего инвентаря по зонам. Наличие маркировки на технологическом и холодильном оборудовании, разделочном инвентаре, кухонной посуде и моечных ваннах. | Палеев А.В. | Собеседование с ИП |
| **Апрель**  |
| **1.** | Организация работы бракеражной комиссии | О.А.Семенникова | Приказы, журналы |
| **2.** | Контроль посещаемости столовой через систему Феникс | О.А.Семенникова | Свод  |
| **3.** | Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока | Волкова У.И. | Собеседование с завстоловой |
| **4** | Организация работы общественного контроля | О.А.Семенникова | Подготовка форм, актов |
| **5** | Контроль открытости вопросов питания через сайт школы | Палеев А.В. | Собеседование с замдиректора по ВР  |
| **6.** | Ежедневный контроль соответствия меню цикличному | Палеев А.В. | Утверждение меню |
| **7.** | Соблюдение правил хранения , сроков годности, товарного соседства продуктов питания в складских помещениях, в холодильных, морозильных камерах и на пищеблоке.Наличие ёмкости для обработки яиц. | Палеев А.В. | Собеседование с ИП |
| **Май** |
| **1.** | Организация работы бракеражной комиссии | О.А.Семенникова | Приказы, журналы |
| **2.** | Контроль посещаемости столовой через систему Феникс | О.А.Семенникова | Свод  |
| **3.** | Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока | Волкова У.И. | Собеседование с завстоловой |
| **4** | Организация работы общественного контроля | О.А.Семенникова | Подготовка форм, актов |
| **5** | Контроль открытости вопросов питания через сайт школы | Палеев А.В. | Собеседование с замдиректора по ВР  |
| **6.** | Ежедневный контроль соответствия меню цикличному | Палеев А.В. | Утверждение меню |
| **7.**  | Соблюдение личной гигиены работниками пищеблока.Выполнение медицинским работником обязанностей в части организации питания обучающихся. | Палеев А.В. | Собеседование с ИП |
| **Июнь** |
| **1.** | Наличие медицинских книжек у работников пищеблока. Своевременное прохождение обследования, гигиенической аттестации | Палеев А.В. | Приказ  |

Приложение №2

 к приказу № 443 от 01.09.2022г.

Чек-лист проверок столовой

|  |  |
| --- | --- |
| МАОУ СОШ №5 | ФИО \подпись |
| Дата \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_­­­­­­­­­­\_\_ |
| Смена N \_\_\_\_\_\_\_\_ |                                     |
| Время \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Классы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | **Что проверить?** | **Поставьте «V» в соответствующий раздел** | **Комментарии к разделу** |
| 1 | **Наличие цикличного согласованного с Роспотребнадзором меню** | Есть, размещено на сайте школы | Есть, но не размещено на сайте школы | Нет |  |
| 2 | **Наличие фактического меню на день и его соответствие цикличному** | Есть, соответствует | Есть, соответствует | Нет |  |
| **Наименование блюд по меню** | холодная закуска | 1 блюдо | Основное блюдо  |  |
|  |  |  |  |
| гарнир – | напиток – |  |  |
|  |  |  |  |
| 3 | **Температура первых блюд** | > 70 | 70 – 50° | < 50° |  |
| 4 | **Температура вторых блюд** | > 60° | 60 – 45° | < 45° |  |
| 5 | **Температура горячих напитков** | > 75° | 75 – 65° | < 65° |  |
| 6 | **Визуальное количество отходов** | < 30% | 30 – 60% | > 60% |  |
| холодных закусок |  |  |  |  |
| первых блюд |  |  |  |  |
| вторых блюд |  |  |  |  |
| гарниров |   |  |  |  |
| напитков |  |  |  |  |
| 7 | **Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)** | Вкусно | Не очень | Не вкусно |
| холодных закусок |  |  |  |
| первых блюд |  |  |  |
| вторых блюд |  |  |  |
| гарниров |  |  |  |
| напитков |  |  |  |
| 8 | **Проба. Ваше мнение** | Отлично | Хорошо | Удовлетворительно |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  9 | **Полновесность порций** | холодная закуска | 1 блюдо | Основное блюдо  | гарнир – | напиток |
| Соответствует |  |  |  |  |  |
| Либо факт |  |  |  |  |  |