**муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**

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

**(МАОУ СОШ № 5 г. Сосновоборска)**

 **ПРИКАЗ**

|  |
| --- |
| **Об организации контроля питания обучающихся на 2024-25 учебный год** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Номер документа** | **Дата**  |
|  **413** | **30.08.2023г** |

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 2024-2025 учебном году (приложение 1)

§3

Утвердить основной состав комиссии по общественному контролю качества питания с участием родителей, график их работы и чек-лист посещения столовой; (приложение 2,3):

-Сментанина Е.Н., представитель родительского сообщества 3а класса

-Кальная И.В., представитель родительского сообщества 2з\10сэ класса

-Цвинтарная Н.А., представитель родительского сообщества 6в класса

В работу комиссии могут по согласованию привлекаться представители других классов.

§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;

- своевременно подавать заявки через систему «Феникс»

- сопровождать учащихся в столовую согласно графику, 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: В.В.Решетняк**

Приложение №1

 к приказу № 413 от 30.08.2024г.

**План**

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

**в 2024-2025 учебном году**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Тема контроля** | **Ответственный** | **Результат контроля** |
| **Сентябрь** |
| **1.** | Организация работы [комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции](file:///D%3A%5C2023%5Cpolozhenie_okomissii_po_pitaniju.pdf)  | О.А.Семенникова | Приказы |
| **2.** | Контроль посещаемости столовой через систему Феникс | О.А.Семенникова | Свод  |
| **3.** | Санитарное состояние обеденного зала и пищеблока | Волкова У.И. | Собеседование с зав.столовой |
| **4** | Организация работы общественного контроля | О.А.Семенникова | Подготовка форм, актов |
| **5** | Контроль открытости вопросов питания через сайт школы | Директор | Собеседование с замдиректора по ВР  |
| **6.** | Ежедневный контроль соответствия меню цикличному | Директор | Утверждение меню |
| **7** | Наличие медицинских книжек у работников пищеблока. Своевременное прохождение обследования, гигиенической аттестации | Директор | Приказ  |
| **Октябрь** |
| **1.** | Организация работы [комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции](file:///D%3A%5C2023%5Cpolozhenie_okomissii_po_pitaniju.pdf)  | 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 зав.столовой |
| **4** | Организация работы общественного контроля | О.А.Семенникова | Подготовка актов |
| **5** | Контроль открытости вопросов питания через сайт школы | Директор | Собеседование с замдиректора по ВР  |
| **6.** | Ежедневный контроль соответствия меню цикличному | Директор | Утверждение меню |
| **7.** | Организация питания в МАОУ СОШ №5 г.Сосновоборска (ведение документации, соблюдение правил хранения и маркировки продуктов). | Директор | Собеседование с ИП |
| **Ноябрь** |
| **1.** | Организация работы [комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции](file:///D%3A%5C2023%5Cpolozhenie_okomissii_po_pitaniju.pdf)  | 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 зав.столовой |
| **4** | Организация работы общественного контроля | О.А.Семенникова | Подготовка актов |
| **5** | Контроль открытости вопросов питания через сайт школы | Директор | Собеседование с замдиректора по ВР  |
| **6.** | Ежедневный контроль соответствия меню цикличному | Директор | 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. | Директор | Собеседование с ИП |
| **Декабрь** |
| **1.** | Организация работы [комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции](file:///D%3A%5C2023%5Cpolozhenie_okomissii_po_pitaniju.pdf)  | 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 зав.столовой |
| **4** | Организация работы общественного контроля | О.А.Семенникова | Подготовка актов |
| **5** | Контроль открытости вопросов питания через сайт школы | Директор | Собеседование с замдиректора по ВР  |
| **6.** | Ежедневный контроль соответствия меню цикличному | Директор | 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 | Директор | Собеседование с ИП |
| **Январь** |
| **1.** | Организация работы [комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции](file:///D%3A%5C2023%5Cpolozhenie_okomissii_po_pitaniju.pdf)  | 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 зав.столовой |
| **4** | Организация работы общественного контроля | О.А.Семенникова | Подготовка актов |
| **5** | Контроль открытости вопросов питания через сайт школы | Директор | Собеседование с замдиректора по ВР  |
| **6.** | Ежедневный контроль соответствия меню цикличному | Директор | Утверждение меню |
| **Февраль** |
| **1.** | Организация работы [комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции](file:///D%3A%5C2023%5Cpolozhenie_okomissii_po_pitaniju.pdf)  | 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 зав.столовой |
| **4** | Организация работы общественного контроля | О.А.Семенникова | Подготовка актов |
| **5** | Контроль открытости вопросов питания через сайт школы | Директор | Собеседование с замдиректора по ВР  |
| **6.** | Ежедневный контроль соответствия меню цикличному | Директор | Утверждение меню |
| **7.** | Ведение необходимой документации в соответствии с действующими санитарными правилами.Наличие технологических карт, их оформление в соответствии с действующими санитарными правилами. | Директор | Собеседование с ИП |
| **Март** |
| **1.** | Организация работы [комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции](file:///D%3A%5C2023%5Cpolozhenie_okomissii_po_pitaniju.pdf)  | 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 зав.столовой |
| **4** | Организация работы общественного контроля | О.А.Семенникова | Подготовка актов |
| **5** | Контроль открытости вопросов питания через сайт школы | Директор | Собеседование с замдиректора по ВР  |
| **6.** | Ежедневный контроль соответствия меню цикличному | Директор | 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. | Директор | Собеседование с ИП |
| **Апрель**  |
| **1.** | Организация работы [комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции](file:///D%3A%5C2023%5Cpolozhenie_okomissii_po_pitaniju.pdf)  | 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 зав.столовой |
| **4** | Организация работы общественного контроля | О.А.Семенникова | Подготовка форм, актов |
| **5** | Контроль открытости вопросов питания через сайт школы | Директор | Собеседование с замдиректора по ВР  |
| **6.** | Ежедневный контроль соответствия меню цикличному | Директор | 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. | Директор | Собеседование с ИП |
| **Май** |
| **1.** | Организация работы [комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции](file:///D%3A%5C2023%5Cpolozhenie_okomissii_po_pitaniju.pdf)  | 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 зав.столовой |
| **4** | Организация работы общественного контроля | О.А.Семенникова | Подготовка форм, актов |
| **5** | Контроль открытости вопросов питания через сайт школы | Директор | Собеседование с замдиректора по ВР  |
| **6.** | Ежедневный контроль соответствия меню цикличному | Директор | Утверждение меню |
| **7.**  | Соблюдение личной гигиены работниками пищеблока.Выполнение медицинским работником обязанностей в части организации питания обучающихся. | Директор | Собеседование с ИП |
| **Июнь** |
| **1.** | Наличие медицинских книжек у работников пищеблока. Своевременное прохождение обследования, гигиенической аттестации | Директор | Приказ  |

Приложение №2

 к приказу № 413 от 30.08.2024г.

Чек-лист проверок столовой

**Акт №**

проведения родительского контроля организации горячего питания обучающихся

в ­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Смена\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Время: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Классы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Комиссия в составе:

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценивания** | **Оценка**«+» соответствует«-» не соответствует | **Примечание**  |
|  | Наличие утвержденного меню в школьной столовой на день |  |  |
|  | Соответствие предлагаемых блюд утвержденному меню |  |  |
|  | Наличие в меню продуктов, обогащенных микроэлементами и витаминами |  |  |
|  | Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов |  |  |
|  | Соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиНГорячие блюда (супы, соусы, напитки) >75Вторые блюда и гарниры - >65 |  |  |
|  | Соответствие веса порций нормам СанПиН |  |  |
|  | Качество сервирования и уборки столов официантами |  |  |
|  | Состояние посуды и столовых приборов в школьной столовой (количество, целостность, чистота) |  |  |
|  | Санитарное состояние помещения столовой |  |  |
|  | Качество уборки помещения столовой |  |  |
|  | Наличие зоны для санитарно-гигиенической обработки рук |  |  |
|  | Наличие дезинфицирующих средств для обработки рук |  |  |
|  | Контроль организации питания со стороны учителей и администрации школы |  |  |
|  | Внешний вид приготовленных блюд |  |  |
|  | Спросить мнение детей (вкусно/не вкусно, если не вкусно, то почему) |
| Холодные закуски | Первые блюда | Вторые блюда | Гарниры | Напитки |
|  | Визуальное количество отходов в процентном соотношении |
| Холодные закуски | Первые блюда | Вторые блюда | Гарниры  | Напитки |
|  | Проба. Ваше мнение (Отлично/Хорошо/Удовлетворительно) |
| Холодные закуски | Первые блюда | Вторые блюда | Гарниры  | Напитки |

Заключение комиссии родительского контроля: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Предложения: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Члены комиссии:

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 подпись расшифровка подписи

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 подпись расшифровка подписи

3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 подпись расшифровка подписи

Приложение №3

 к приказу №413 от 30.08.2024г.

График общественного контроля качества питания с участием родителей учащихся МАОУ СОШ № 5 г. Сосновоборска

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Месяц** | **Неделя** | **Смена** |
| **Сентябрь** | 2 | 2 |
| **Октябрь** | 4 | 1 |
| **Ноябрь** | 4 | 1 |
| **Декабрь** | 1 | 2 |
| **Январь** | 3 | 1 |
| **Февраль** | 1 | 1 |
| **Март** | 3 | 1 |
| **Апрель** | 1 | 2 |
| **Май** | 3 | 2 |