

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Теребенская средняя общеобразовательная школа»  
Хвастовичского района Калужской области**

**Приказ**

от 30.08 2024 г.

№ 111-08

**О создании бракеражной комиссии  
и административно-общественном контроле**

В целях организации контроля за качеством приготовления готовых блюд, соблюдения требований СанПин в школьной столовой МКОУ «Теребенская средняя школа», ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать с 01.09.2024 г бракеражную комиссию для организации контроля качества приготовления готовых блюд, соблюдения требований СанПин при приготовлении пищи в следующем составе:
  - Андропова Н.Ю., заместитель директора по УВР,
  - Ермакова Л.Г, повар школы,
  - Медицинский работник ФАПа (по согласованию)
2. Утвердить План работы бракеражной комиссии МКОУ «Теребенская средняя школа» на 2024 -2025 учебный год (Приложение № 1).
3. Членам комиссии:
  - организовать ежедневную проверку качества приготовления блюд с занесением результатов проверки в бракеражный журнал;
  - проводить (не менее двух раз в неделю) проверку санитарно-гигиенических условий приготовления пищи в школьной столовой.
4. Административно-общественный (родительский) контроль за организацией питания поручить комиссии в составе:
  - Корсикова Е.С., учитель, Уполномоченный по правам участников образовательного процесса.,
  - Демкина В.А., член Управляющего совета,
  - Гольшева Е.Ю., председатель профсоюзного комитета,
  - Медицинский работник ФАПа (по согласованию),
  - Андропова Н.Ю., ответственная за питание в школе.
5. Административно-общественный контроль за организацией питания проводить не реже 1 раза в месяц, при необходимости число проверок может быть увеличено.
6. Утвердить План работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МКОУ «Теребенская средняя школа» на 2024-2025 учебный год (Приложение №2).
7. Данный приказ довести до сведения заинтересованных лиц
8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ «Теребенская средняя школа»:  
Ознакомлены:



Т.В. Ипатова

**План работы комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся  
в МКОУ «Теребенская средняя школа»  
на 2024-2025 учебный год.**

Сроки	Мероприятия	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
август	Провести комиссионную приемку 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.	Члены комиссии
август	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Члены комиссии
август	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль заполнения документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.).	Члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Члены комиссии
Ежедневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Члены комиссии
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	Члены

	Проверка буфетной продукции.	комиссии
Ежедневно.	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.).	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»).	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.	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.	Члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение санитарно-гигиенических требований».	Члены комиссии
<b>Методическое обеспечение</b>		
1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания услуг по организации питания в школе.	Члены комиссии
В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Члены комиссии
<b>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</b>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Члены комиссии



По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой.	Члены комиссии
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Члены комиссии
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i>		
1 раз в полугодие	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Члены комиссии
Октябрь Май	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Члены комиссии