

ПРИКАЗ

31.08.22 г.

МСШИ

№ 208-Г

«Об утверждении локального акта и создании комиссии по контролю качества питания воспитанников в 2022-2023 учебном году»

На основании Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ст. 37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утв. 18.05.2020, в целях улучшения работы по организации горячего питания воспитанников в столовой ГКООУ «Медновская санаторная школа-интернат» в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать **комиссию по контролю качества питания** в следующем составе:

Председатель – В.В. Солдатов, директор ГКООУ «Медновская санаторная школа-интернат»;

Заместитель председателя, ответственный за организацию питания – М.Д. Киселёва, диетсестра ГКООУ «Медновская санаторная школа-интернат»;

Члены комиссии:

И.В. Подсобей, заместитель директора по безопасности;

Л.Б. Филонова, главный бухгалтер;

Е.Н. Солдатова, старший воспитатель;

Г.С. Лусникова, инспектор по кадрам, контрактный управляющий;

Т.Ю. Тимофеева, Т.Н. Трускова, О.В. Уразова, повара;

Н.В. Курносова, председатель общешкольного родительского комитета;

М.Е. Дергачёва, член общешкольного родительского комитета.

2. Утвердить Положение о комиссии по контролю качества питания воспитанников ГКООУ «Медновская санаторная школа-интернат» (*приложение № 1*).

3. При проведении родительского контроля организации питания комиссией могут быть оценены:

- соответствие приготовленных блюд утверждённому меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены воспитанниками;

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- соблюдение графика приёма/отпуска питания.

4. Результаты контроля обсуждать на ежемесячных заседаниях комиссии по контролю качества питания и делать сообщения на общешкольных собраниях.

5. Организация контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (*приложение № 2*) и в работе комиссии по контролю качества питания с заполнением акта по организации питания в ГКООУ «Медновская санаторная школа-интернат» (*приложение № 3*).

6. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности через официальный сайт ГКООУ «Медновская санаторная школа-интернат».

7. Комиссии проводить контроль организации питания не реже 1 раза в месяц.

8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор ГКООУ «Медновская санаторная школа-интернат»

В.В. Солдатов



ПОЛОЖЕНИЕ
о комиссии по контролю качества питания
воспитанников ГКООУ «Медновская санаторная школа-интернат»

1. Общие вопросы.

1.1. Комиссия по контролю качества питания воспитанников, производственного контроля над объектом питания (далее – Комиссия) создается в ГКООУ «Медновская санаторная школа-интернат» (далее – Школа-интернат) для решения вопросов своевременного и качественного питания воспитанников и обучающихся.

1.2. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2014 № 212-ФЗ «Об основах общественного контроля в Российской Федерации», Федеральным законом от 21.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утверждёнными 18.05.2020.

1.3. Комиссия – это орган, призванный снять затруднения, решить проблемные вопросы, касающиеся организации питания воспитанников и обучающихся, повысить уровень организации питания в Школе-интернате.

1.4. Состав Комиссии утверждается Приказом директора Школы-интерната на каждый учебный год.

1.5. Положение о работе Комиссии, состав и график работы утверждается приказом директора Школы-интерната на каждый учебный год.

1.6. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами Школы-интерната.

2. Состав комиссии.

2.1. В состав Комиссии входят представители администрации Школы-интерната, педагогического коллектива, сотрудники, занятые на всех этапах организации питания в Школе-интернате, родители обучающихся (не менее 2 чел.), медицинский работник (диетсестра). Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором Школы-интерната ответственного за организацию питания воспитанников.

2.2. Член Комиссии может быть выведен из состава Комиссии по его заявлению, направленному директору Школы-интерната.

3. Цели и задачи Комиссии.

3.1. Изучение вопросов организации и качества питания воспитанников и обучающихся.

3.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания воспитанников и обучающихся Школы-интерната.

3.3. Повышение охвата воспитанников и обучающихся горячим питанием, культуры питания.

4. Функциональные обязанности Комиссии.

4.1. Формирование плана работы Комиссии, который согласуется с администрацией Школы-интерната.

4.2. Осуществление изучения вопросов организации и качества питания воспитанников проводится планово (на основании утвержденного Комиссией план-графика) и внепланово:

▪ плановые изучения вопросов организации питания проводятся в соответствии с утвержденным планом-графиком, который обеспечивает периодичность, исключает нерациональное дублирование в изучении вопросов организации питания и доводится до членов Комиссии в начале учебного года;

- внеплановые изучения вопросов организации питания осуществляются для установления фактов и сведений о нарушениях, указанных в обращениях, жалобах родителей (законных представителей) воспитанников и обучающихся или урегулирования конфликтных ситуаций;
- уполномоченные в изучении вопросов организации питания лица имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к предмету изучения;
- по итогам изучения вопросов организации питания оформляется Акт по организации питания в Школе-интерната (*приложение*), в котором указываются основания изучения, объект изучения, выявленные нарушения, а также ответственные за эти нарушения лица; в Акте по организации питания в Школе-интернате даются рекомендации об устранении в определенный срок выявленных нарушений.

4.3. Организация и проведение опросов воспитанников, обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания, ассортименту и качеству получаемого питания и предоставление полученной информации председателю или заместителю председателя Комиссии.

4.4. Внесение предложений администрации Школы-интерната по улучшению обслуживания воспитанников и обучающихся.

4.5. Оказание содействия администрации Школы-интерната в проведении просветительской работы среди воспитанников и обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

5. Порядок проведения заседаний Комиссии.

5.1. Заседания Комиссии проводятся не реже 1 раза в месяц.

5.2. Внеочередные заседания проводятся:

- по инициативе председателя общешкольного родительского комитета;
- по инициативе председателя Комиссии.

5.3. Заседания Комиссии являются правомочными, если в них принимают участие не менее половины от общего числа членов Комиссии.

5.4. Решения Комиссии принимаются простым большинством голосов от числа присутствующих на заседании членов Комиссии.

5.5. При равном количестве голосов решающим является голос председателя Комиссии.

5.6. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются всеми членами Комиссии.

5.7. В протоколе заседания Комиссии указываются следующие сведения:

- место и время проведения заседания;
- члены Комиссии, присутствующие на заседании;
- повестка дня заседания Комиссии;
- вопросы, поставленные на голосование;
- итоги голосования по поставленным вопросам;
- принимаемые в ходе заседания Комиссии решения.

**Анкетирование воспитанников
и родителей по питанию**

Статус: **Родитель**
Воспитанник (класс ___)

1. Считаете ли Вы питание в школьной
столовой здоровым и полноценным?

да **нет**

Ваш ответ:

2. Что Вам даёт проект «Кухни народов
мира»?

3. Что вам не нравится в процессе
организации питания?

невкусно готовят

однообразное питание

готовят нелюбимую пищу

остывшая еда

маленькие порции

Ваш ответ:

4. Хотелось бы Вам, чтобы креветки
подавались чаще, чем 1 раз в месяц?
Почему?

5. Как Вы относитесь к тому, что во
время приёма пищи играет музыка?

6. Ваши предложения по организации
питания

7. Ваши любимые (+), нелюбимые (-) и
нейтральные (~) блюда из рациона:

Завтрак

Каши

- «Дружба»
 Манная
 Молочная манная жидкая с изюмом
 Пшённая
 «Геркулес» из овсяных хлопьев
 Молочная пшеничная
 Рисовая

Запеканка из творога со сгущёнкой /
повидлом

- Омлет
 Пудинг творожный запеченный
 Драчены

Обед

Супы

- Суп картофельный
 Суп картофельный с рыбой и сметаной
 Суп картофельный с макаронами на
говяжьём бульоне
 Борщ с капустой и картофелем
 Щи из свежей капусты с картофелем
 Солянка из птицы
 Щи из квашеной капусты
 Суп молочный вермишелевый
 Суп картофельный с фрикадельками
мясными
 Рассольник «Ленинградский» из говядины
 Гороховый

Вторые блюда

- Каша гречневая и гуляш отварной из
говядины
 Картофель отварной с маслом и рыбные
котлеты
 Рожки отварные и бефстроганов из
говядины
 Картофельное пюре и тефтели из
говядины паровые
 Каша гречневая рассыпчатая и биточки из
говядины с маслом
 Каша гречневая рассыпчатая и сосиски
отварные
 Картофель отварной с маслом и мясо
говяжье тушёное
 Картофельное пюре и хлебцы рыбные
паровые с соусом
 Капуста тушёная и котлета куриная
 Рис отварной и гуляш из отварной
говядины
 Картофельное пюре с кнели рыбными в
соусе

Ужин

- Картофельное пюре, капуста тушёная и
биточки рыбные
 Плов из отварной говядины
 Рагу из птицы
 Жаркое по-домашнему
 Капуста тушёная и сосиски отварные
 Рожки отварные и сосиски отварные
 Азу из говядины
 Рожки отварные и биточки рыбные
 Голубцы ленивые с говядиной
 Картофель отварной с маслом и суфле
рыбное с молочным соусом
 Мясо духовое
 Картофель отварной с маслом и рыба,
запеченная в омлете
 Капуста тушёная и шницель из говядины с
маслом

АКТ
по организации питания в общеобразовательной организации

(наименование учреждения)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии:

в присутствии _____

составили настоящий Акт о том, что « ____ » _____ 20 ____ г. в ____ час. ____ мин.
проведено изучение организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве ____ шт.;

(замечания: подведена ли вода холодная и горячая)

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве ____ шт.;

(замечания)

Наличие мыла _____

Наличие графика приема пищи обучающихся _____

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: _____

Как организовано дежурство обучающихся в столовой: _____

(замечания)

Как организовано дежурство педагогов: _____

Чистота зала _____

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.);
количество посадочных мест в обеденном зале _____

(примечание: достаточно ли посадочных мест)

Внешний вид поваров _____

Эстетичность накрытия столов:

▪ гигиеническое состояние столов _____

▪ наличие хлебниц _____

▪ наличие салфеток _____

▪ гигиеническое состояние столовых приборов _____

Наличие и доступность размещения меню: _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню: _____

Наличие и место расположения контрольных блюд: _____

Качество готовой пищи (таблица).

Наименование приёма пищи	Критерии оценки						
	Температура отпускаемого блюда	Правильность кулинарной обработки	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда	Качество блюда		
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд

Имеют ли место факты отпуска остывшей пищи? _____

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:
