

БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НЮКСЕНСКАЯ НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
П Р И К А З

№ 04-01/28

04.09.2024 г.

**О создании общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством питания**

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 БОУ «Нюксенская НОШ» в 2024– 2025 учебном году

Приказываю:

1. Утвердить состав общественной контрольной комиссии по проверке качества питания в БОУ «Нюксенская НОШ» на 2024 – 2025 учебный год (приложение 1).
2. Утвердить план проведения проверок общественной комиссией по организации контроля за питанием в БОУ «Нюксенская НОШ» на 2024 – 2025 учебный год (приложение 2).
3. Утвердить форму оценочного листа (приложение 3).
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.



Полуянова М.А.



Приложение 1 к приказу от 04.09.2024 №04-01/28

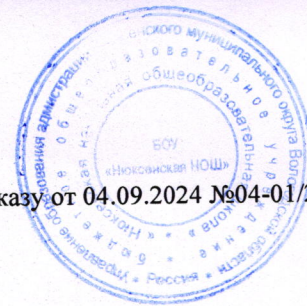
**Состав общественной контрольной комиссии
по проверке качества питания
в БОУ «Нюксенская НОШ»**

Председателя комиссии: Бритвина Н.Е., заместитель директора школы

Члены комиссии:

Попова Л.П.-организатор питания

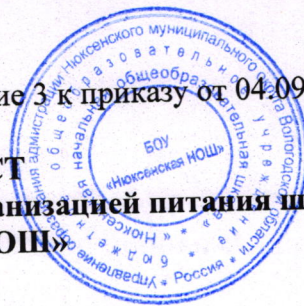
Члены родительского комитета (по графику)



**План работы комиссии
по контролю организации и качества питания
в 2024-2025 учебном году**

№	Мероприятие	Срок
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	Один раз в четверть
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Один раз в четверть
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в четверть
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 четверть
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	Один раз в четверть
8.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы
9.	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год
10.	Отчет о работе комиссии за учебный год	Май 2025года

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ
для проведения контрольных мероприятий за организацией питания школьников
в БОУ «Нюксенская НОШ»



Дата проверки:

1. Схема организации предоставления питания в школе

МАУ «Центр социального питания»

Аутсорсинг

Самостоятельно

2. Закупка продуктов питания осуществляется у местного и (или) отечественного производителя

ДА

НЕТ

В основном у отечественного производителя

3. Наличие ежедневного меню с указанием наименования приёма пищи, наименования блюда, массы и калорийности порции

ДА

НЕТ

4. Информация о меню размещена

На сайте школы

На информационном стенде школы

Другое

5. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню

ДА

НЕТ

6. Замена блюд детям с пищевыми особенностями обеспечена и отражена в меню

ДА

НЕТ

Нет необходимости

7. Зал приёма пищи чистый

- ДА
- НЕТ
- Замечания

8. Обеденные столы чистые

- ДА
- НЕТ

9. Отсутствуют сколы и влага на столовой посуде и приборах

- ДА
- НЕТ

10. Спецдежда персонала столовой чистая и опрятная, наличие масок и перчаток

- ДА
- НЕТ

11. Организация питьевого режима

- кулер
- кипяченая питьевая вода
- иное

12. Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)

- ДА
- НЕТ
- Замечания

13. Температура готовых блюд соответствует требованиям технологических карт

- ДА
- НЕТ

14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)

ДА

НЕТ

15. Отзывы обучающихся о питании в школьной столовой

Положительные (процент от опрошенных)

Отрицательные (процент от опрошенных)

16. ПРЕДЛОЖЕНИЯ УЧАСТНИКОВ МОНИТОРИНГА ПО УЛУЧШЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____