**МОУ «Зенинская средняя общеобразовательная школа**

**Вейделевского района Белгородской области»**

**ПРИКАЗ**

от 31 августа 2023 г № 112/4

* **создании общественной комиссии по изучению вопросов организации питания обучающихся в школьной столовой в 2023-2024учебном году**

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023-2024 учебном году

**приказываю:**

1. Создать общественную комиссию по изучению вопросов организации питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

1)Корощуп Л.А.- председатель комиссии;

2)Кандабарова Т.А.- секретарь, заместитель директора;

3) Карагодина Л.В.- заведующая хозяйством ;

4) Филиппова Е.С.- председатель родительского комитета, член комиссии;

5) Лобкова О.А.- член родительского комитета, член комиссии;

6) Гасанбекова Ф.Д. - член родительского комитета, член комиссии;

7)Барамыкин В.М.- председатель совета отцов, член комиссии;

8) Бескишко Л.П. – учитель школы, член комиссии;

9)Овчаренко Н.А.- медицинский работник;

10)Бекетова Д.-член ученического самоуправления;

11)Ларин Н.- член ученического самоуправления.

1. Комиссии проводить:

* контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
* проверку на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов ;
* проверку соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
* проверку соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
* проверку на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
* контроль организации работы на пищеблоке;
* отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;
* наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
* осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
* отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. ;
* направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

3. Комиссии проверять:

* сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
* условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;
* рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
* наличие технологической и нормативно-технической документации на пищеблоке;
* ежедневно сверять закладку продуктов питания с меню;
* соответствие приготовления блюда технологической карте;
* помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
* осуществлять ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной среде пищеблока и школьной столовой;
* визуально контролировать ежедневное состояние помещений пищеблока, школьной столовой, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование пищеблока;
* осматривать сотрудников пищеблока, раздатчиков пищи, заполняя Гигиенический журнал (сотрудники), проверяет санитарные книжки;
* соблюдать противоэпидемические мероприятия на пищеблоке - 1 раз в неделю, заполняя инструкции, журнал генеральной уборки, ведомость учета обработки посуды, столовых приборов, оборудования;
* соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
* ежедневную гигиену приема пищи, составляя акты по проверке организации питания.

### 

4.Комиссии проводить контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.

5.Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Пивоварова Н.В.

С приказом ознакомлены 31 .08.2023 г.:

Карагодина Л.В.-

Кандабарова Т.А.-

Бескишко Л.П. –

Корощуп Л.А. –