

**Приказ  
МОУ Воронской СОШ**

«01» сентября 2023г.

№ 51/01

**О создании комиссии по изучению вопросов  
питания в МОУ Воронской СОШ  
в 2023 -2024 учебном году**

В связи с поручением Уполномоченного при Президенте РФ по правам ребенка, по поручению Уполномоченного при губернаторе Костромской области, во исполнении приказа Отдела образования Судиславского муниципального района от 01.04.2019г. № 71 « О создании комиссий по изучению вопросов питания в муниципальных образовательных учреждениях Судиславского муниципального района в 2018 - 2019 году», с целью усиления контроля за организацией питания, контроля качества поставляемых продуктов в образовательную организацию, выявления некачественных продуктов питания в 2023-2024 учебном году

**Приказываю:**

1. Создать комиссию по усилению контроля за организацией питания, контроля качества поставляемых продуктов, выявления некачественных продуктов питания с привлечением родительской общественности.

1.1. утвердить состав комиссии с включением в состав Советов отцов, членов родительского комитета, общественности (приложение 1.),

1.2. рекомендовать комиссии организовать работу в соответствии с Методическими рекомендациями МР2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.) по изучению вопросов организации питания в школе с периодичностью не чаще 1 раза в месяц,

1.3. комиссиям докладывать результаты проверок организации питания, контроля качества поставляемых продуктов, выявления некачественных продуктов в образовательном учреждении на родительских собраниях не реже 2 раз в год,

1.4. итогом проведения проверок организации питания, контроля качества поставляемых продуктов, выявления некачественных продуктов считать акты (приложение 2,3).

2. Директору школы и заместителю по дошкольному образованию совместно с членами комиссии предоставлять информацию о проведении проверок по организации питания в отдел образования ежеквартально, **в срок до 5 числа месяца следующим за отчетным.**

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор: \_\_\_\_\_ (Смирнова О.Н.)

С приказом ознакомлены:

**Состав комиссии по усилению контроля за организацией питания  
в МОУ Воронской СОШ**

1. Зубарева В.И. – председатель родительского комитета
2. Соболева О.Р. - член родительского комитета
3. Воронина М.В. – мед.сестра
4. Соловьёва С.Г. - член родительского комитета
5. Зубарев А.А. - отец

**Состав комиссии по усилению контроля за организацией питания  
в МОУ Воронской СОШ (дошкольная группа)**

1. Смирнова Л.А. – председатель родительского комитета
2. Румянцев С.Ю. - отец

АКТ

результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МОУ Воронская СОШ

Адрес: 157866 Костромская область, Судиславский район, с. Воронье, ул. Полевая, д. 3

дата \_\_\_\_\_

Организатор питания МОУ Воронская СОШ

Количество посадочных мест в столовой 50

№ п/п	Общие показатели	Количество/ %
	Охват горячим питанием с учетом всех групп обучающихся общеобразовательного учреждения, из них:	
	- охвачены одноразовым горячим питанием	
	- охвачены двухразовым горячим питанием	

№ п/п	Требования	Исполнение (да/нет)	Примечание
1	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Костромской области (территориальным отделом) примерного меню на период не менее двух недель с информацией о: количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ		
2	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Костромской области (территориальным отделом) ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет		

3	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий (в дошкольном учреждении – в групповых комнатах)		
4	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия (визуально)		
5	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату		
6	Визуальный осмотр сервировки столов, в том числе, определение качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)		
7	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце)		
8	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продукции: ветеринарное свидетельство, свидетельство о государственной регистрации, маркировочных ярлыков		
	Другие замечания		

Член родительского комитета: \_\_\_\_\_  
подпись расшифровка подписи

Рекомендации:

---



---



---



---



---



---



---

АКТ

результатов мониторинга организации питания детей в образовательных учреждениях

Наименование учреждения МОУ Воронская СОШ

Адрес: 157866 Костромская область, Судиславский район, с. Воронье, ул. Юбилейная, д. 5

дата \_\_\_\_\_

Организатор питания МОУ Воронская СОШ

Количество посадочных мест в столовой 50

№ п/п	Общие показатели	Количество/ %
	Охват горячим питанием с учетом всех групп обучающихся общеобразовательного учреждения, из них:	
	- охвачены одноразовым горячим питанием	
	- охвачены двухразовым горячим питанием	

№ п/п	Требования	Исполнение (да/нет)	Примечание
1	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Костромской области (территориальным отделом) примерного меню на период не менее двух недель с информацией о: количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ		
2	Наличие согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Костромской области (территориальным отделом) ассортимента пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся через буфет		

3	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, утвержденного руководителем образовательного учреждения с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий (в дошкольном учреждении – в групповых комнатах)		
4	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия (визуально)		
5	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции», в том числе на текущую дату		
6	Визуальный осмотр сервировки столов, в том числе, определение качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)		
7	Наличие умывальников (перед столовой или в обеденном зале) и средств личной гигиены (мыло, электрополотенце или бумажное полотенце)		
8	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продукции: ветеринарное свидетельство, свидетельство о государственной регистрации, маркировочных ярлыков		
	Другие замечания		

Член родительского комитета: \_\_\_\_\_  
подпись расшифровка подписи

Рекомендации:

---



---



---



---



---



---



---

