АДМИНИСТРАЦИЯ ХУНЗАХСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

МКОУ «МОЧОХСКАЯ СОШ»

368265, Республика Дагестан, Хунзахский район, с. Мочох, ул. Центральная, д.5

Телефон:+7 (963) 4153578, Email: mоchokh2008@yandex.ru

|  |
| --- |
|  |

**ПРИКАЗ №346**

от 02.09.2024 года

**О создании бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год.**

  В целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоках МКОУ «Мочохская СОШ»

 **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1.Создать бракеражную комиссию в составе в соответствии с приложением №1 к настоящему приказу.

2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с приложением №2 к настоящему приказу.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

  **Директор**

 **МКОУ «Мочохская СОШ» /А.Н.Сайпулаев/**

Приложение №1 к приказу

**Состав бракеражной комиссии**

**МКОУ «Мочохская СОШ»**

**Председатель комиссии:**

Сайпулаев А.Н. – директор школы - осуществляет контроль работой бракеражной комиссии, за ведением документации пищеблока, следит за соответствие ежедневного меню примерному.

**Члены комиссии:**

1. Повар Садрудинова Х.М. - ведет документацию пищеблока, осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготовляемой пищи; осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд, следит за наличием суточной пробы, наличием контрольного блюда.
2. Завхоз Пахрудинов М.М. - контролирует организацию работы на пищеблоке, целостность посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, инвентаре и полотенцах;
3. Омардибировой Б.Т.- педагог - психолог осуществляют бракераж готовой кулинарной продукции.
4. Пред.профкома Сиражудиновой К.Р. - периодически присутствует при закладке продуктов в блюда, ведет контроль за отчетностью, заполняет журнал «Здоровья».

Приложение № 2 к приказу

«О создании комиссии по контролю

за организацией и качеством

питания обучающихся»

№ 176 от 01.09.2022 года

ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ

по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

МКОУ «Мочохская СОШ»

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее положение о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся **МКОУ «Мочохская СОШ»**, разработано в соответствии с Законом РФ от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»; Постановление Главного государственного санитарного врача РФ № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»; Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Приказа министерства образования Оренбургской области от 28.12.2011 г. № 01/20-1629 « Об утверждении рекомендаций по совершенствованию организации школьного питания в Оренбургской области».

1.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее – Комиссия) является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.3. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

**2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ**

2.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.

2.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания. 2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

**3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ**

Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации **МКОУ «Мочохская СОШ»** в организации

 питания учащихся.

3.2. Осуществляет контроль: - за организацией приема пищи учащимися, соблюдением порядка в столовой; - за соблюдением графика работы столовой.

3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №2)

3.4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию администрации МБОУ «СОШ №7».

3.5. Вносит предложения администрации **МКОУ «Мочохская СОШ»**  по улучшению обслуживания учащихся.

3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

**4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ**

4.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора **МКОУ «Мочохская СОШ»** в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.

4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся, учащиеся старших классов, медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

**5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ**

5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.

5.4.Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета, общешкольного родительского комитета, совещаниях (педсоветах).

**6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ**

6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учет качества фактически отпущенных завтраков и обедов.

6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.

6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

6.4. Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.

6.5. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

6.6. Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.

6.7. Контроль за списками обучающихся, получающих бесплатное питание из бюджетных средств.

6.8. Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией, организующей питание и администрацией **МКОУ «Мочохская СОШ»**

6.9. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

**7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

7.1.Комиссия ведет учет учащихся, состоящих на бесплатном питании. 7.2.Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.3.Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

 Приложение № 3 к приказу

«О создании комиссии по контролю

 за организацией и качеством

 питания обучающихся»

 № 346 от 02.09.2024 года.

План работы Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

 на 2024-2025 учебный год

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование мероприятий | Сроки | Ответственный |
|  | Контроль за санитарногигиеническим состоянием пищеблока школы | ежедневно | Завхоз школы, медработник |
|  | Контроль над качеством питания | ежедневно  | медработник |
|  | Соблюдение графика работы столовой  | ежедневно  | члены комиссии |
|  | Соблюдение норм питьевого режима  | ежедневно  | члены комиссии |
|  | Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.  | ежемесячно  | медработник |
|  | Мониторинг удовлетворенности питанием  | ежемесячно  | члены комиссии |
|  | Организация просветительской работы  | ежемесячно  | члены комиссии |
|  | Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.  | ежемесячно  | члены комиссии |
|  | Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.  | ежемесячно  | Завхоз школы |
|  | Анкетирование учащихся: • школьное питание: качество и разнообразие обедов  | Декабрь, май | члены комиссии |
|  | Разработка плана работы Комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарногигиенических норм в школьной столовой  | август | Ответственный за питание |
|  | Проверка двухнедельного меню  | август  | Ответственный за питание |
|  | Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание  | сентябрь  | Ответственный за питание |
|  | Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).  | октябрь  | члены комиссии |
|  | Проверка соответствия рациона питания утверждённому меню  | Октябрь Декабрь Февраль апрель  | члены комиссии |
|  | Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.  | ноябрь  | члены комиссии |
|  | Общешкольное родительское собрание «Здоровое питание в вашей семье»  | ноябрь  | члены комиссии |
|  | Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.  | декабрь  | члены комиссии |
|  | Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.  | январь  | члены комиссии |
|  | Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.  | февраль  | члены комиссии |
|  | Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся.  | апрель  | члены комиссии |
|  | Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.  | май  | Завхоз,медработник |

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМЫ ПРОВЕРОК ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

**1. Проверка качества питания**

1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

1.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.

1.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.

1.4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.

1.5. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфикционного режима в период карантина в школе.

1.6. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.

1.7. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.

1.8. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.

1.9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

1.10. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

1.11. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).

1.12. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.

1.13. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

**2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока**

2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.

2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования. 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

**3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья**

3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.