



Белоярский район
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение Белоярского района
«Средняя общеобразовательная школа № 3 г. Белоярский»
(СОШ № 3 г. Белоярский)

ПРИКАЗ

29.08.2024

№ 530

Белоярский

Об усилении контроля за организацией питания

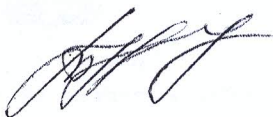
Во исполнение распоряжений Комитета по образованию администрации Белоярского района от 26 августа 2020 года № 255 «Об организации питания в муниципальных дошкольных и общеобразовательных учреждениях Белоярского района», от 07 декабря 2020 года № 459 «О внесении изменений в распоряжение Комитета по образованию администрации Белоярского района от 26 августа 2020 года № 255», с целью усиления контроля за соблюдением законодательных и нормативно-правовых актов, обеспечивающих организацию питания учащихся, а также предупреждения заболеваемости сальмонеллезом и острыми кишечными инфекциями

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проверке организации питания учащихся в следующем составе:
(корпус № 1) председатель: Силаева Д.М. – заместитель директора по УВР;
члены комиссии:
Корешкова Ю.В. – заместитель директора по АХР;
Кондратюк Э.Г. – медицинский работник;
Попова А.С. – социальный педагог;
Кабаева М. В. – представитель родительской общественности;
Пищулина Н.А. - представитель родительской общественности.
(корпус № 2) председатель: Клещевникова Т.В. - заместитель директора по УВР;
члены комиссии:
Корешкова Ю.В. – заместитель директора по АХР;
Кондратюк Э.Г. – медицинский работник;
Попова А.С. – социальный педагог;
Кабаева М. В. – представитель родительской общественности;
Пищулина Н.А. - представитель родительской общественности.
2. Утвердить Порядок создания и организации работы комиссии в соответствии с приложением к настоящему приказу.
3. Комиссии по проверке организации питания руководствоваться вышеназванным Порядком.
4. Социальному педагогу Поповой А.С. принимать меры по устранению нарушений в случае выявления нарушений.
5. Признать утратившим силу приказ ОУ от 17.08.2023 года № 567 «Об усилении контроля за организацией питания».

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Л.А. Турбар


С приказом ознакомлены:

Силаева Д.М.

Корешкова Ю.В.

Клещевникова Т.В.

Кондратюк Э.Г.

Попова А.С. 28.08.24 

Кабаева М. В.

Пищулина Н.А.

Попова А.С. 5-16-90 (112)
Рассылка: в дело.

**Порядок
создания и работы комиссии по проверке организации питания**

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящий Порядок регламентирует работу комиссии по проверке организации питания.
- 1.2. Целью комиссии является осуществление контроля за организацией безопасного питания обучающихся, усиление контроля за соблюдением законодательных и нормативно-правовых актов, обеспечивающих организацию питания учащихся, а также предупреждение заболеваемости сальмонеллезом и острыми кишечными инфекциями.
- 1.3. Основными задачами комиссии является целенаправленная, непрерывная работа по организации безопасного питания.
- 1.4. Нормативной основой для работы комиссии являются Конституция Российской Федерации, Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, Устав школы, настоящий Порядок, приказ школы «О необходимости проведения анализа возможных рисков попадания недоброкачественных продуктов питания на пищеблоки», договор, заключенный между образовательным учреждением и предприятием питания.

2. Порядок создания комиссии и ее состав

- 2.1. Комиссия по проверке организации питания создается приказом директора школы, где оговаривается поименный состав. Срок полномочий комиссии – один учебный год. Количество членов комиссии должно быть не менее 5 человек.
- 2.2. Руководит работой комиссии Председатель.
- 2.3. Обязательно в состав комиссии входят: медицинский работник, представители администрации школы, родительской общественности.
- 2.4. В необходимых случаях приказом директора в состав комиссии могут быть включены другие работники школы.

3. Организация работы комиссии

- 3.1. Комиссия проводит внутренний контроль за организацией питания не реже одного раза в месяц в соответствии с планом (приложение к Порядку создания и работы комиссии по проверке организации питания).
- 3.2. Результаты проверки по организации питания оформляются документально (составляются акты).
- 3.3. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы.
- 3.4. В случае выявления нарушений принимаются меры по устранению нарушений (оформление служебных записок, претензий в УМП «ГЦТ», БУ «БРБ»).

Приложение
к Порядку создания и работы
комиссии по проверке организации питания

План проверки

№п/п	Проверяемые позиции	Нормативно-правовая база	Методы изучения
1	Санитарное состояние столовой, пищеблока, складских помещений	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Производственный контроль
2	Выписка меню, меню-требования в соответствии с фактическим пребыванием воспитанников, учащихся в образовательном учреждении.		Анализ документации.
3	Обеспечение продуктами питания в соответствии ассортиментного перечня, разрешенного в детском питании (проверка накладных поступления продуктов питания и фактическое наличие продуктов, проверка подачи заявки на поступление продуктов).	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Анализ документации.
4	Регулярность проведения бракеража готовой продукции и скоропортящегося сырья.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Анализ документации.
5	Наличие санитарных книжек, регулярность прохождения медосмотра, сдача сан.минимума.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Анализ документации.
6	Поставка продуктов питания в соответствии с условиями муниципального контракта.	Договора с «Поставщиками» на поставку продуктов питания, «Исполнителями» на оказание услуг по организации питания	Анализ документации.
7	Наличие сопроводительных документов на продукты питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, муниципальные контракты	Анализ документации.
8	Соблюдение технологии приготовления пищи.	Сборник технологических нормативов.	Производственный контроль (отслеживание приготовления пищи, проверка качества готовой продукции, фактического веса готового блюда, соблюдение правил технологического процесса)
9	Соблюдение сроков и условий хранения	СанПиН	Анализ документации,

	нения продуктов питания	2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	производственный контроль.
10	Отбор суточных проб	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Производственный контроль.