

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА РОСТОВА-НА-ДОНУ
«ШКОЛА № 115 ИМЕНИ ЮРИЯ АНДРЕЕВИЧА ЖДАНОВА»
(МАОУ «ШКОЛА № 115»)**

ПРИКАЗ

«26 » мая 2025 г.

№ 358-од

«О контроле за качеством и безопасностью приготовления блюд в лагере, организованном образовательной организацией, осуществляющей организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время с дневным пребыванием»

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, во исполнение СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», СП 24.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», в соответствии с приказом директора МАОУ «Школа № 115» от 19.02.2025 № 109-од «Об организации лагеря дневного пребывания на базе МАОУ «Школа № 115» в период летних каникул 2024/2025 учебного года», с целью контроля организации и качества питания воспитанников в весеннем оздоровительном лагере с дневным пребыванием МАОУ «Школа №115», создания условий, гарантирующих охрану и укрепление здоровья детей в лагере, организованном образовательной организацией, осуществляющей организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время с дневным пребыванием (далее – пришкольном лагере),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в лагере, организованном образовательной организацией, осуществляющей организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время с дневным пребыванием в составе:

1.1.Председатель – Моисеенко Е.И., начальник лагеря;

1.2.Заместитель председателя (секретарь комиссии) - Калмыкова О.А., ответственный за организацию питания в МАОУ «Школа № 115»;

1.3.Член комиссии - Кравцов Е.А., заведующий производством;

1.4.Член комиссии - Татаренко В.Н., медицинский работник;

1.5.Член комиссии - Матко Т.В., заместитель директора по учебно-воспитательной работе.

2. Установить срок работы комиссии с 02.06.2025 по 30.05.2025.

3. Утвердить:

3.1. Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в лагере, организованном образовательной организацией, осуществляющей организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время с дневным пребыванием, (далее – Положение, Комиссия), - приложение № 1.

3.2. План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в лагере, организованном образовательной организацией, осуществляющей организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время с дневным пребыванием с 02.06.2025 по 30.05.2025, - приложение №2;

4. Членам Комиссии составлять акт бракеража и претензионное письмо для поставщика в случаях выявления недоброкачественной продукции, приготовления блюд в нарушение технологии, других нарушений.

5.Ответственность за исполнение приказа возложить на начальника пришкольного лагеря Моисеенко Е.И.

6. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителей директора Гулидову М.Н., Ляшенко С.А. в части их касающейся.

Директор МАОУ «Школа № 115»

А.С. Новолодский

С приказом от 26.05.2025 № 358-од ознакомлены:

Моисеенко Е.И.

Гулидова М.Н.

Ляшенко С.А

Калмыкова О.А.

Матко Т.В.

ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ
по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся в лагере, организованном образовательной организацией,
осуществляющей организацию отдыха и оздоровления обучающихся
в каникулярное время с дневным пребыванием

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящее Положение о создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МАОУ «Школа № 115», пребывающих в лагере, организованном образовательной организацией, осуществляющей организацию отдыха и оздоровления обучающихся в каникулярное время с дневным пребыванием (далее – Положение, пришкольный лагерь) разработано в соответствии:

с Законом РФ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Методическими рекомендациями Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020);

Рекомендациями Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020).

1.2. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее-Комиссия) является действующей Комиссией для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся в пришкольном лагере.

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 пришкольном лагере.

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 в среде обучающихся культуры питания.

2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

3.1. Осуществляет контроль:

- за рациональным использованием платы за питание;
- за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением порядка в столовой;
- за соблюдением графика работы столовой.

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

3.3. Организует и проводит опрос (анкетирование) обучающихся с родителями по вопросу организации системы качества питания в пришкольном лагере и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.

3.4. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания обучающихся.

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

4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

4.1. Комиссия создается приказом директора образовательной организации в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на период работы пришкольного лагеря.

4.2. В состав Комиссии входят представители администрации школы, педагогического коллектива, медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором образовательной организации ответственного за организацию питания обучающихся.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ

5.1. Комиссия строит свою работу в соответствии с планом работы на период работы пришкольного лагеря, определяя цели и задачи текущего контроля, его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.2. Комиссия может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе (обращению) 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 (проверки) отражаются в справке.

5.4. Плановая работа Комиссии должна осуществляться не реже 1 раза в неделю.

5.5. Комиссия постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы, педагогов и родителей.

6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ

6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества приготовления пищи, контроль соответствия целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом и пр.

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

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

6.6. Выводы, замечания и предложения Комиссии должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией, организующей питание.

6.7. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, Комиссия может назначить повторную проверку.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ

7.1. Заседания Комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем комиссии.

7.2. Папка протоколов заседания комиссии, результаты контроля (справки, акты) хранятся у секретаря Комиссии.

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся в лагере, организованном образовательной организацией,
осуществляющей организацию отдыха и оздоровления обучающихся
в каникулярное время с дневным пребыванием с 02.06.2025 по 30.05.2025

№	Объект контроля/ учетно-отчетная документация	периодичность контроля	Ответственные
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов			
1.1.	Организация работы комиссии по контролю качества питания. Принятие мер по обеспечению необходимых безопасных условий для работы школьной столовой. Утверждение графика работы столовой и	19.05-26.05.2025	Новолодский А.С. Моисеенко Е.И. Ляшенко С.А.
1.2.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	перед открытием смены	Новолодский А.С. Моисеенко Е.И.
1.3	Проверка документация поставщика на право поставок продовольствия.	при заключении договоров	Новолодский А.С. Моисеенко Е
1.4.	Сопроводительная документация на пищевые продукты/ Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции	Каждая поступающая партия	Кравцов Е.А. Моисеенко Е.И.
1.5.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	члены комиссии
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции			
2.1	Контроль санитарного состояния и содержания помещений пищеблока	02.06-30.06.2025	Кравцов Е.А. Моисеенко Е.И. Татаренко В.Н. Матко Т.В.
2.2	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока/ Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, согласованный с Роспотребнадзором.	Еженедельно	Моисеенко Е.И. Калмыкова О.А. Татаренко В.Н. Матко Т.В.
2.3	Качество готовой продукции / Журнал бракеража готовой продукции.	Еженедельно	Моисеенко Е.И. Калмыкова О.А. Татаренко В.Н. Матко Т.В.
2.4	Суточная проба / Журнал бракеража готовой продукции.	Ежедневно	Моисеенко Е.И. Калмыкова О.А. Татаренко В.Н. Матко Т.В.

№	Объект контроля/ учетно-отчетная документация	периодичность контроля	Ответственные
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.			
3.1.	Рацион питания/ Примерное меню, ассортиментный перечень.	1 раз в 7 дней	Моисеенко Е.И. Калмыкова О.А Татаренко В.Н. Матко Т.В.
3.2.	Первичная и кулинарная обработка продукции/ Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.	Каждая партия	Моисеенко Е.И. Калмыкова О.А Татаренко В.Н. Матко Т.В.
3.3.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд/ Журнал бракеража готовой продукции.	Каждая партия	Моисеенко Е.И. Калмыкова О.А Татаренко В.Н. Матко Т.В.
3.4.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной/ Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение	Ежедневно	Моисеенко Е.И. Калмыкова О.А Татаренко В.Н. Матко Т.В.
3.1.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной /Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение	Ежедневно	Моисеенко Е.И. Калмыкова О.А Татаренко В.Н. Матко Т.В.
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).			
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов./ Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной	Ежедневно	Моисеенко Е.И. Калмыкова О.А Татаренко В.Н. Матко Т.В.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры./ Журнал температурного режима и относительной влажности.	Ежедневно	Моисеенко Е.И. Калмыкова О.А Татаренко В.Н. Матко Т.В.
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.			
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них./ Визуальный контроль	Ежедневно	Моисеенко Е.И. Калмыкова О.А Татаренко В.Н. Матко Т.В.
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока./ Визуальный контроль	1 раз в неделю	Моисеенко Е.И. Калмыкова О.А Татаренко В.Н.
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке			
7.1.	Сотрудники пищеблоков/ Медицинские книжки сотрудников. / Журнал осмотра на гнойничковые заболевания.	Ежедневно	Моисеенко Е.И. Калмыкова О.А Татаренко В.Н. Матко Т.В.
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим./ Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по мытью столовой посуды	1 раз в неделю	Моисеенко Е.И. Калмыкова О.А Татаренко В.Н. Матко Т.В.

№	Объект контроля/ учетно-отчетная документация	периодичность контроля	Ответственные
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся			
8.1.	Контингент питающихся детей / Приказ об организации питания	Ежедневно	Моисеенко Е.И. Калмыкова О.А Татаренко В.Н. Матко Т.В.
8.2.	Режим питания /	Ежедневно	Моисеенко Е.И. Калмыкова О.А Татаренко В.Н. Матко Т.В.
8.3.	Гигиена приема пищи / Акты по проверке организации питания школьной комиссии.	Ежедневно	Моисеенко Е.И. Калмыкова О.А Татаренко В.Н. Матко Т.В.

Исп.: Гулидова М.Н.