

**ТУЛЬСКАЯ ОБЛАСТЬ
АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
КИМОВСКИЙ РАЙОН**

**ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ
КОМИТЕТА ПО СОЦИАЛЬНЫМ ВОПРОСАМ**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТАБОЛЬСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ШУВАЛОВА НИКОЛАЯ ИВАНОВИЧА
(МКОУ ТАБОЛЬСКАЯ ООШ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ШУВАЛОВА Н. И.)**

ПРИКАЗ

от 22 августа 2022 года

№ 62

**О создании комиссии по контролю
за качеством питания**

В целях осуществления горячего питания обучающихся МКОУ Табольской ООШ имени Героя Советского Союза Шувалова Н. И. в соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Считать утратившим силу приказ по МКОУ Табольской ООШ от 12.09.2019 № 72 «О создании бракеражной комиссии».
2. Создать комиссию по контролю за качеством питания на период с 01.09.2022 по 31.08.2023 в составе:
 - Пронина Г.П. – директор;
 - Ларина А.Н.. - ответственный за питание;
 - Пименова Л.П. - работник школьной столовой;
 - Лясковский П.П. - медицинский работник;
 - Алексеева Т.А. - председатель родительского комитета.
3. Утвердить Положение о комиссии по контролю за качеством питания в соответствии с Приложением к настоящему приказу.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Г.П. Пронина

Исп. Пронина Галина Павловна

Тел. 7 54 41

Отп. 2 экз.

1-й в дело

2-й - МКУ «Центр обеспечения деятельности муниципальных организаций»

Положение о комиссии по контролю за качеством питания МКОУ Табольской ООШ имени Героя Советского Союза Шувалова Н. И.

1. Общие положения

1.1. Комиссии по контролю за качеством питания создается и действует в соответствии с Уставом МКОУ Табольской ООШ имени Героя Советского Союза Шувалова Н. И. (далее – школа) в целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Комиссии по контролю за качеством питания работает совместно с профсоюзным и педагогическим советом школы.

1.3. Комиссии по контролю за качеством питания в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания комиссии по контролю за качеством питания и ее состав

2.1. Комиссии по контролю за качеством питания создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Комиссии по контролю за качеством питания состоит из 5 членов. В состав комиссии входят: директор школы, ответственный по питанию, работник школьной столовой, медицинский работник, председатель родительского комитета школы.

3. Полномочия комиссии

3.1 Комиссии по контролю за качеством питания должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся, воспитанников школы.

3.2. Комиссии по контролю за качеством питания осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

3.2.1.осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.2.2. проверяет на пригодность складского и других помещений для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

3.2.3. ежедневно следит за правильностью составления меню;

3.2.4. контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

3.2.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

3.2.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, учащихся в основных пищевых веществах;

3.2.7. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.2.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

3.2.9. осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами контроля пищи.

3.2.10.проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

3.2.11.определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

3.2.12.проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. Комиссии по контролю за качеством питания имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в журнале контроля за качеством питания и оцениваются по пятибалльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний Комиссии по контролю за качеством питания вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в журнал контроля за качеством питания.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работникам пищеблоков.