

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа с. Старый Чирчим

Протокол № 1
заседания родительского комитета
от 3 февраля 2017 г.

Присутствовали: 11 человек.

Отсутствовало: 0 человек.

Повестка дня:

1. О создании экспертной комиссии по расширению общественного контроля за обеспечением качественного питания обучающихся в МБОУ СОШ с. Старый Чирчим.
2. О выборе председателя экспертной комиссии по расширению общественного контроля за обеспечением качественного питания обучающихся в МБОУ СОШ с. Старый Чирчим.

Ход собрания.

По вопросу слушали председателя общешкольного родительского комитета Бажутину А.А. Она предложила создать экспертную комиссию по расширению общественного контроля за обеспечением качественного питания обучающихся в МБОУ СОШ с. Старый Чирчим из числа членов родительского комитета. Были предложены следующие кандидатуры: Гусевой Л.А., Филатовой М.В., Соколовой Л.В., Акчуриной Ф.И., Бажутиной А.А.

Голосовали: «за» - 11 человек, «против» - нет, «воздержались» - нет.

Поступило предложение назначить председателем экспертной комиссии Филатову М.В.

Голосовали: «за» - 11 человек, «против» - нет, «воздержались» - нет.

Решили:

- 1). Создать экспертную комиссию по расширению общественного контроля за обеспечением качественного питания обучающихся в МБОУ СОШ с. Старый Чирчим в количестве 5 человек.
- 2). Назначить председателем экспертной комиссии по расширению общественного контроля за обеспечением качественного питания обучающихся в МБОУ СОШ с. Старый Чирчим Филатову М.В.
- 3). Экспертной комиссии разработать план работы по расширению общественного контроля за обеспечением качественного питания обучающихся в МБОУ СОШ с. Старый Чирчим.

Председатель: *Филатова* Филатова М.В.

Секретарь: *Соколова* Соколова Л.В./

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа с. Старый Чирчим

Протокол № 2
заседания экспертной комиссии
от 3 февраля 2017 г.

Присутствовали: 5 человек
Отсутствовало: 0 человек.

Повестка дня:

1. Об утверждении плана работы по расширению общественного контроля и обеспечению качественного питания обучающихся в МБОУ СОШ с. Старый Чирчим.
2. О выборе поставщика продуктов питания для столовой МБОУ СОШ с. Старый Чирчим.

Ход собрания.

По вопросам повестки дня слушали председателя экспертной комиссии Филатову М.В. Она предложила на утверждение план работы по расширению общественного контроля за обеспечением качественного питания обучающихся в МБОУ СОШ с. Старый Чирчим.

В ходе анализа коммерческих предложений предпринимателей села Старый Чирчим выяснилось, что диапазон цен по основным продуктам питания у предпринимателей разнится незначительно, но по некоторым позициям и качеству продуктов более выгодным оказалось коммерческое предложение индивидуального предпринимателя Аблязовой А.А. Предложили выбрать поставщиком продуктов питания для школьной столовой предпринимателя Аблязову А.А.

Решили:

- 1). Утвердить план работы по расширению общественного контроля за обеспечением качественного питания обучающихся в МБОУ СОШ с. Старый Чирчим.
- 2). Выбрать поставщиком продуктов питания для столовой МБОУ СОШ с. Старый Чирчим предпринимателя Аблязову А.А.

Голосовали: «за» -5 человек, «против» - нет, «воздержались» - нет.

Председатель: *Филатова* /Филатова М.В./
Секретарь: *Соколова* /Соколова Л.В./

План работы по расширению общественного контроля за обеспечением качественного питания в МБОУ СОШ с. Старый Чирчим на 2017 год

Основные задачи по организации питания:

- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- укрепление материальной базы помещений пищеблока школы;
- повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение совещаний по вопросам организации и развития школьного питания. Создание комиссии по питанию.	Февраль	Родительский комитет
2. Организационное совещание — порядок приема учащимися горячего питания; график дежурств и проверок комиссии по питанию в школьной столовой.	Февраль	Комиссия по питанию
3. Заседание комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием. - Соблюдение сан. гигиенических требований. - Профилактика инфекционных заболеваний. - Организация льготного горячего питания.	Февраль - май	Комиссия по питанию, образовательное учреждение
5. Организация работы комиссии по питанию.	Февраль - май	Комиссия по питанию
6. Осуществление еженедельного контроля за работой школьной столовой, проведение целевых тематических проверок.	Февраль - май	Комиссия по питанию

Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов: «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	В течение года	Медицинские работники
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся (организация фиточая, чая на травах и витаминизация).	В течение года	Образовательное учреждение, комиссия по питанию

План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление зала столовой.	В течение года	Образовательное учреждение

2. Замена устаревшего оборудования.	В течение года	Образовательное учреждение
-------------------------------------	----------------	----------------------------

Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - Соблюдаем режим дня - Наши друзья- витамины - Культура поведения в школьной столовой - Умей пользоваться столовыми приборами	Сентябрь Октябрь Ноябрь Декабрь	Образовательное учреждение
2. Участие в областном фестивале: - «Выставка достижений приусадебных хозяйств» «Дары Пензенской земли». - Выставка-продажа «Секреты маминых рецептов»	Октябрь	
3. Конкурс рисунков «О вкусной и здоровой пище».	Февраль	
4. Конкурс презентаций «Береги своё здоровье».	Декабрь	
5. Анкетирование учащихся и родителей : Организация питания в школе.	Февраль Апрель	
6. Родительские собрания: - Слагаемые здоровья ребенка. Организация питания учащихся. - Роль семьи и школы в формировании здорового образа жизни подростков. . - Профилактика инфекционных простудных заболеваний.	Сентябрь Ноябрь январь	Медработники, образовательное учреждение
7. Родительский университет «Следите за питанием ребенка».	Апрель	Медработники
8. Анкетирование родителей: «Предложения по организации питания в 2017 – 2018 учебном году».	Май	Образовательное учреждение

Комиссия по питанию

В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Члены комиссии могут состоять из учителей, родителей, общественности, учащихся, в комиссию может входить и медсестра, из своего состава выбирают председателя.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

Основные направления деятельности комиссии:

Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

Осуществляет контроль:

1. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
3. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
4. За качеством готовой продукции;
5. За санитарным состоянием пищеблока;
6. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
7. За организацией приема пищи обучающихся;
8. За соблюдением графика работы столовой.

Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

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

Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы.

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка двухнедельного меню.	Февраль	Комиссия по питанию
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Комиссия по питанию
3. Проверка соответствия рациона питания утвержденному меню.	Ежедневно	Директор школы
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	По плану	Директор школы Члены комиссии
5. Организация просветительской работы.	По плану	Медсестра, члены комиссии
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	По плану	Члены комиссии, классные руководители
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Ответственный за питание

Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2017 год

Задачи производственного контроля

Контролируется:

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- личная гигиена и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- что контролируется и проверяется;
- периодичность проверок;
- кем проверяется, выполняется;
- ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Оформление столовой	Обеденный зал	В течение года	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Ответственный за питание, члены комиссии	Акты проверки
3	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно или 2 раза в неделю	Ответственный за питание, члены комиссии	Температурная карта холодильного оборудования
4	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Ответственный за питание, члены комиссии	Бракеражный журнал
5	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус	2 раза в год	Повар, члены комиссии	Протокол проверки
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Ответственный за питание	Бракеражный журнал
7	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный за ведение бракеражного журнала	Бракеражный журнал

8	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
9	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание	Протокол заседания комиссии
10	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	1 раз в полгода	Повар, отв. за питание	Акт проверки
11	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
12	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, повар	Акт списания
13	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Ответственный за питание	Акт проверки
14	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Повар	Акт проверки
15	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, председатель комиссии по питанию	Акты проверки
16	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Повар	Акт проверки

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа с. Старый Чирчим
Камешкирского района Пензенской области

Выписка из приказа

03.02.2017

№ 17

**О создании комиссии по расширению общественного контроля за
обеспечением качественного питания обучающихся в МБОУ СОШ
с.Старый Чирчим**

В рамках Плана действий по совершенствованию организации питания обучающихся образовательных организаций Камешкирского района Пензенской области с учетом проекта государственного стандарта питания обучающихся и воспитанников ОУ и расширения общественного контроля по формированию здорового образа жизни, культуры здорового питания среди обучающихся образовательных учреждений Камешкирского района и на основании приказа Отдела образования № 26 от 24.01.2017г. , протокола № 1 заседания родительского комитета от 03.02.2017 года,

приказываю:

1. Создать комиссию по расширению общественного контроля за обеспечением качественного питания обучающихся в МБОУ СОШ с.Старый Чирчим на 2017 год в следующем составе:

Председатель комиссии:

Филатова М.В. член общешкольного родительского комитета
(по согласованию)

Члены комиссии:

Бажутина А.А. - член общешкольного родительского комитета
(по согласованию)

Гусева Л.В. - член общешкольного родительского комитета
(по согласованию)

Соколова Л.В. - член общешкольного родительского комитета
(по согласованию)

Акчурина Ф.И. - медицинский работник (по согласованию)

2. Комиссия осуществляет контроль:

- За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;

- За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- За качеством готовой продукции;
- За санитарным состоянием пищеблока;
- За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- За организацией приема пищи обучающихся;
- За соблюдением графика работы столовой.

Директор школы _____ /Ю.Ф. Кожичкин/

Выписка верна:



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа с. Старый Чирчим

Протокол № 3
заседания экспертной комиссии
от 16 февраля 2017 г.

Присутствовали: 5 человек
Отсутствовало: 0 человек.

Повестка дня:

1. Проверка организации питания 16 февраля 2017 года

Ход собрания.

Слушали председателя экспертной комиссии Филатову М.В. Она сказала о том, что 16.02.2017 года комиссией была проведена проверка организации питания в школьной столовой. Время проверки - 11-00 часов. На момент проверки меню в столовой вывешено для информации. На обед предложены следующие блюда:

- суп картофельный с курицей;
- Рожки отварные;
- гуляш с курицей;
- винегрет;
- чай, хлеб.

Стоимость обеда составляет 24 рубля 77 копеек.

Меню - раскладка оформлена, суточные пробы в наличии. Холодильное оборудование, жарочный шкаф, электрическая плита, работают исправно. На пищеблоке имеются 3 водонагревателя, которые обеспечивают столовую горячей водой в достаточном объеме. Напор холодной воды хороший. Моющие средства имеются в достаточном количестве. Санитарное состояние пищеблока соответствует требованиям СанПиН.

Комиссия провела пробу приготовленных блюд. Пища приготовлена вкусно.

Решили:

1. Признать работу организацию питания в школьной столовой удовлетворительной.

Голосовали: «за» - 5 человек, «против» - нет, «воздержались» - нет.

Председатель: *Филатова* /Филатова М.В./
Секретарь: *Соколова* /Соколова Л.В./