

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЕРХНЕДОНСКОГО РАЙОНА МЕЩЕРЯКОВСКАЯ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА

ПРИКАЗ

30.08.2023 г.

хутор Мещеряковский

№58/1

О создании комиссии по осуществлению
контроля за качеством питания обучающихся
в школьной столовой в 2023-2024

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023 – 2024 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Председатель: Щербакова Н.П.- заместитель директора по ВР.

Члены комиссии:

- Санакоева Ф.В. – заместитель председателя Совета родителей школы, член комиссии;
- Зеленькова О.А.- заведующий хозяйством, член комиссии;
- Юрьева Н.П. – член комиссии;
- Орлова А.А. – член комиссии.

2. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2023-2024 учебном году (Приложение 1).

3. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:

- соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;

- санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- соблюдение графика работы столовой.

4. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

5. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 2) и участия в работе общешкольной комиссии с заполнением протокола (Приложение 3).

6. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.

7. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в четверть.

8. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на Щербакову Н.П.

Директор школы



Е.В. Сычева

С приказом № 58/1 от 30.08.2023 г. «О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2023-2024 учебном году» ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О.	Факт ознакомления	Дата ознакомления	Подпись сотрудника
1	Щербакова Н.П.	ознакомлен	30.08.2023	<i>Щербакова</i>
2	Зеленькова О.А.	ознакомлен	30.08.2023	<i>Зеленькова</i>
3	Санакоева Ф.В.	ознакомлен	30.08.2023	<i>Санакоева</i>
4	Орлова А.А.	ознакомлен	30.08.2023	<i>Орлова</i>
5	Юрьева Н.П.	ознакомлен	30.08.2023	<i>Юрьева</i>

**План работы комиссии
по контролю организации и качества питания
в 2023-2024 учебном году**

№ п/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Контроль соблюдения графика работы столовой	Один раз в четверть	Члены комиссии
2	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Один раз в четверть	Председатель комиссии
3	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в четверть	Члены комиссии
4	Контроль объема пищевых отходов после приема пищи	Один раз в четверть	Председатель комиссии
5	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Классные руководители, Председатель комиссии
6	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в четверть	Члены комиссии
7	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Два раза в год	Председатель комиссии
8	Организация консультаций по вопросам питания для родителей и классных руководителей	Один раз в четверть, по мере необходимости	Директор школы, Председатель комиссии
9	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы	Члены комиссии
10	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Члены комиссии
11	Отчет о работе комиссии за год	Май 2024 года	Председатель комиссии

Оценочный лист
проверки организации питания в МБОУ Мещеряковская СОШ

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой
МБОУ Мещеряковская СОШ
(наименование организации)

Дата проверки: _____

Время проверки: _____

Состав комиссии:

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее (нужное подчеркнуть):

- технологическое и холодильное оборудование - **исправно / неисправно**
- нарушений на пищеблоке **выявлено / не выявлено**
- нарушений в зале столовой **выявлено / не выявлено**
- чистота и целостность столовых приборов **соответствует / не соответствует** норме
- наличие меню на стенде в обеденном зале **имеется / не имеется**
- меню **соответствует / не соответствует** примерному меню
- вкусовые качества блюд **соответствуют / не соответствуют** предъявленным требованиям
- в холодильнике хранятся молочные продукты **в соответствии/ не соответствии** с допустимой температурой
- соблюдение санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) **соблюдается / не соблюдается**

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1				
2				
3				
4				
5				

