

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Городского округа «Город Архангельск»
«Средняя школа № 95 им. П.Г. Лушева»
МБОУ СШ №95

П Р И К А З

02 сентября 2024 года

№ 472

**О создании родительского
контроля за организацией
горячего питания
в образовательной организации**

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.

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся и воспитанников в столовой, в состав которой включить:
Кондратенкову Л.В. – инженера по охране труда
Бочарову Е.В. – представителя родительского комитета (3 «К» класс)
Усачеву Ф.В. – представителя родительского комитета (4 «В» класс)
Потапову Е.В. - представителя родительского комитета (6 «А» класс)
Капленко А.Ю. - представитель родительского комитета (2 «В» класс)
Орехова И.А. - представитель родительского комитета (1 «В» класс)
Ропотова Е.Ю - представитель родительского комитета (3 «Б» класс)
Бажечкина И.В. - представитель родительского комитета (4 «Б» класс)
2. Утвердить план работы инициативной группы по контролю за организацией горячего питания обучающихся и воспитанников в 2024-2025 учебном году (Приложение 1).
3. При проведении родительского контроля за организацией горячего питания в школе членами комиссии 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.

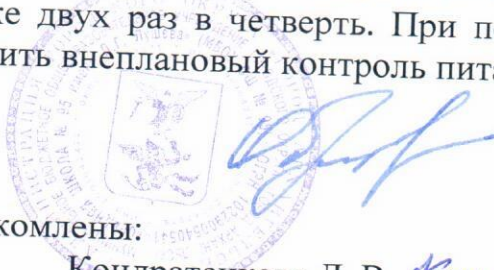
4. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

5. Организация родительского контроля может осуществляться в заполнении формы оценочного листа (Приложение 2).

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, не реже двух раз в четверть. При поступлении соответствующих сигналов проводить внеплановый контроль питания.

Директор



Л.В. Обрезкова

С приказом ознакомлены:

<u>02.09.24</u>	Кондратенкова Л. В.	<u>Кондрат</u>
<u>02.09.24</u>	Бочарова Е.В.	<u>[Signature]</u>
<u>02.09.24</u>	Бажечкина И.В.	<u>[Signature]</u>
<u>02.09.24</u>	Усачева Ф.В.	<u>Усачева</u>
<u>02.09.24</u>	Потапова Е.В.	<u>[Signature]</u>
<u>02.09.24</u>	Капленко А.Ю.	<u>Капленко</u>
<u>02.09.24</u>	Орехова Е.Ю.	<u>[Signature]</u>
<u>02.09.2024</u>	Ропотова Е.Ю.	<u>Ропотова</u>

**План работы комиссии
по контролю организации и качества питания
в 2024-2025 учебном году**

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Контроль соблюдения графика работы столовой	Два раза в четверть	Кондратенкова Л.В.
2	Контроль соблюдения графика питания обучающихся и воспитанников	Два раза в четверть	Кондратенкова Л.В.
3	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи	Два раза в четверть	Кондратенкова Л.В.
4	Организация просветительской работы среди обучающихся, воспитанников и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Кондратенкова Л.В.
5	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Два раза в четверть	Кондратенкова Л.В.
6	Проверка эстетического оформления зала столовой	Два раза в год	Кондратенкова Л.В.
7	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы	Кондратенкова Л.В.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Состав комиссии, проводившей проверку:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

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