

# МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 23 ИМЕНИ КАВАЛЕРА ОРДЕНА МУЖЕСТВА НИКОЛАЯ КОНСТАНТИНОВИЧА РАДЬКОВА ПОСЁЛКА ЦЕЛИННОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН

#### **ПРИКАЗ**

<u>1.09.2023 г</u> <u>№ 285</u>

### О создании Родительского контроля за организацией горячего питания в образовательной организации

пос.Целинный

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 18.05.2020г.; 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. Барсуковой И.Л., ответственной за организацию горячего питания в школьной столовой, создать инициативную группу по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой, в состав которой включить по одному представителю (родителю) от каждого класса.
- 2. Утвердить план работы инициативной группы по контролю за организацией горячего питания обучающихся в 2023-2024 учебном году (Приложение 1).
- 3. При проведении родительского контроля за организацией горячего питания в школе членами инициативной группы 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. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и заполнении формы оценочного листа (Приложение 2). Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.
- 5. Инициативной группе проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раз в неделю.

Директор СОШ № 23

Н.В.Подгорнова

С приказом ознакомлена

/01/ сентября/2023 года/ И.Л. Барсукова

Приложение 1 К приказу №285-1 от 01.09.2023г.

## План мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся МБОУ СОШ № 23 на сентябрь—май 2023/24 учебного. года.

Ответственные Контрольное мероприятие Срок Контроль за организацией питания: 1 раз в месяц Члены комиссии • охват обучающихся горячим питанием; • охват обучающихся льготным горячим питанием; • доля обучающихся, питающихся самостоятельно Член комиссии Проверка соответствия рациона питания согласно утвер-1 раз жденному основному меню, оценка целевого использовав неделю ния продуктов Проверка ведения документации по питанию 1 раз Член комиссии в полгода Члены комиссии. Посещение помещений для приема пищи. Оценка: 1 раз • соблюдения санитарно-гигиенических требовав неделю ний; органолептических показателей пищевой продук-• профилактика инфекционных заболеваний заполнение оценочного чек-листа Члены комиссии Анкетирование обучающихся 2 раза в год Анкетирование родителей (законных представителей) Члены комиссии 1 раз обучающихся в четверть Анализ устранения администрацией образовательной ор-1 pa3 Председатель коганизации замечаний комиссии в четверть миссии Члены комиссии Пропагандистская и просветительская работа В течение с родителями обучающихся года Проверка соблюдения графика работы пищеблока Ежемесячно Члены комиссии.

#### Оценочный лист

Дата проведения проверки:	
Инициативная группа, проводившая проверку:	
1	
2.	
3.	

No	Вопрос	Да/нет
$\Pi/\Pi$		
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гиг	иены учащимис
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из	•
	расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	
5	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	
7	Наличие на стенде цикличного меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с	
	указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного	
	блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каж-	
	дого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	
11	Санитарное состояние обеденного зала	
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после	
	каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих	
	средств	
	Качественно ли проведена уборка	
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с	
	утвержденным меню	
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкус-	
	но)	
Выв	оды по организации питания учащихся в школе	