

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТЕНИСТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

П Р И К А З

31.08.2022

с. Тенистое

№ 338

*О создании совета
родительского контроля
за организацией питания*

В соответствии с Законом Российской Федерации от 29.01.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приказом Министерства образования, науки и молодежи от 31.08.2021 №1371, во исполнение методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», на основании приказа Управления образования, молодежи и спорта администрации Бахчисарайского района Республики Крым от 10.09.2021 г №434 «О создании совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Бахчисарайского района Республики Крым», с целью упорядочения и совершенствования организации питания, определения порядка и условий обеспечения питания обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав родительского совета по осуществлению контроля за организацией горячего питания обучающихся:

- председатель: Акимова Ю.Р., директор;

- заместитель председателя совета: Рогачевская Е.Н., заместитель директора по ВР, ответственный за питание;

- секретарь: Зелинская О.М., председатель родительского комитета школы;

Члены родительского совета:

- Вотинцева С.П., член родительского комитета;

- Азисова С.Ф., член родительского комитета;

- Кадырова Ж.В., член родительского комитета;

- Благая Н.И., медицинская сестра.

2. Родительскому совету по осуществлению контроля за организацией горячего питания осуществлять административно-общественный контроль за качеством организации питания обучающихся в соответствии с утверждённым Положением.

3. Утвердить: ПАМЯТКУ родителям по проверке организации питания обучающихся в школе (Приложение 1);

- форму ПРОТОКОЛА проверки организации питания в школе Республиканского совета родительского контроля за организацией питания обучающихся (Приложение 2);

- форму Акта проверки организации питания в школе ответственными за организацию питания в школе (Приложение 3);

- ЧЕК-ЛИСТ для родителей по проверке организации питания обучающихся в школе (Приложение 4).

4. Контроль за исполнением приказа возложить на Рогачевскую Е.Н., заместителя директора по воспитательной работе.

Директор МБОУ «Тенистовская СОШ»

Ю.Р.Акимова

С приказом ознакомлена



ФИО	Дата ознакомления	Подпись
Рогачевская Е.Н.	31.08.22	
Вотинцева С.П.	31.08.22	
Зелинская О.М.	31.08.22	
Азисова С.Ф.	31.08.22	
Кадырова Ж.В.	31.08.22	
Благая Н.И.	31.08.22	

ПАМЯТКА

родителям по проверке организации питания обучающихся

Следует обратить внимание на:

- соответствие реализованных блюд утвержденному меню;
- санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми;
- снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция);
- внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь);
- наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей с согласия родителей);
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании.

Продукты, которые НЕ ДОПУСКАЮТСЯ при организации питания детей в школе:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;
- мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц;
- зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни;
- грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом;
- окрошки и холодные супы;
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы;
- острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- арахис, карамель, в том числе и леденцовая;
- квас, натуральный кофе, энергетики, газированные напитки.

ПРОТОКОЛ

проверки организации питания в МБОУ «Тенистовская СОШ»
родительского контроля за организацией питания обучающихся
от _____ № _____

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1. Член комиссии: _____
2. Член комиссии: _____
3. Член комиссии: _____
4. Член комиссии: _____
5. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Выявлены замечания:

Рекомендовано:

Подписи членов комиссии:

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

Акт

проверки организации питания в школе ответственными за организацию питания в школе
от _____ № _____

Дата проверки: _____

Время проверки: _____

Состав комиссии:

В результате осмотра пищеблока, обеденного зала и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

Технологическое и холодильное оборудование исправно/не исправно

Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.

Продукты питания хранятся в соответствии с требованиями- да\нет.

Вся документация имеется да\нет

Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец, одежда) соблюдается/не соблюдается

Нарушений в зале столовой выявлено /не выявлено

Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме

Ежедневное меню соответствует/не соответствует примерному меню.

Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
 Организация питания: - количество детей на питании : 1-4 классы _____, 5-11
 (льготная категория) _____, самостоятельно покупают себе
 порции _____

- каждый классный руководитель, осуществляет / не осуществляет контроль за посещением
 столовой учащимися - питание среднего и старшего звена - индивидуальное, учащиеся
 самостоятельно покупают себе порции (количество порций) _____,
 льготное (количество порций) _____

- дежурство по обеденному залу осуществляется \ не осуществляется: дежурный учитель и
 дежурные учащиеся _____

- взрослые, и дети: обращают \ не обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть
 руки _____

-в обеденном зале для каждого класса накрываются \ не накрываются отдельные столы,
 посадочных мест детям хватает \ не хватает _____

.все классные руководители сопровождают \ не сопровождают свои
 классы _____

• Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по ежедн . меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)

При контрольном взвешивании, члены комиссии отметили, что порции соответствуют \ не
 соответствуют возрастной потребности детей. _____

• Температура подачи блюда соответствует (не соответствует) требованиям к температуре
 блюда _____

• Накрытие столов начинается з а _____ мин. до приёма пищи.

• График питания учащихся соблюдается \ не соблюдается _____

• Сервировка обеденных столов оставила положительное \ отрицательное впечатление, столы
 чисто вытерты да\нет; дети питаются с удовольствием да\нет; правильно пользуются
 столовыми приборами да\нет. По проведенному опросу среди учащихся, еда им нравится
 да\нет, _____

• После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов ДА\ НЕТ.

ВЫЯВЛЕНЫ ЗАМЕЧАНИЯ:

РЕКОМЕНДОВАНО: _____

Подписи членов
комиссии: _____

ЧЕК-ЛИСТ
для родителей по проверке организации питания обучающихся
в МБОУ «Тенистовская СОШ»

№ п/п	Вопросы	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?		
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?		
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
10	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания школьников?		