



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 44 ИМЕНИ
КАВАЛЕРА ОРДЕНОВ КРАСНОЙ ЗВЕЗДЫ И СЛАВЫ II, III СТЕПЕНЕЙ
ИВАНА ПЕТРОВИЧА ЩЕРБАКА ХУТОРА СЕМИСВОДНОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от «28» августа 2023 г

№ 179

х. Семисводный

**Об осуществлении родительского контроля за организацией
горячего питания обучающихся МБОУ ООШ № 44
в 2023-2024 учебном году**

На основании приказа управления образования администрации муниципального образования Славянский район от 17.08.2023 № 1486 « Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций муниципального образования Славянский район в 2023-2024 учебном году», на основании методических рекомендаций от 18 мая 2020 года МР 2.4.0180-20 (далее – методические рекомендации), утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации и в целях осуществления родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся, качеством приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню в общеобразовательных организациях муниципального образования Славянский район п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить форму чек листа родительского контроля (приложение к приказу).

2. Боздуган Алёне Николаевне, ответственной за питание в МБОУ ООШ № 44:

1) активизировать работу Советов по питанию в части осуществления контроля за организацией горячего питания в МБОУ ООШ № 44 не реже 1 раза в неделю с заполнением оценочного листа (приложение к приказу);

2) ознакомить членов Совета по питанию (инициативную группу родителей) с методическими рекомендациями;

3) регламентировать порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания локальным нормативным актом МБОУ ООШ № 44. Предусмотреть при проведении мероприятий родительского контроля:

- ✓ соответствие блюд утвержденному меню;
- ✓ санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние мебели, столовой посуды, условий для соблюдения личной гигиены обучающихся;

- ✓ объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- ✓ удовлетворенности обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд.

3. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

4. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Директор МБОУ ООШ № 44



Ю.П. Шалаев

С приказом ознакомлена:
Боздуган А.Н. Боздуган

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. _____
2. _____
3. _____

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	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	
6	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 каждого 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 вкусно)	
Выводы по организации питания учащихся в школе		