

бюджетное общеобразовательное учреждение
Нюксенского муниципального района Вологодской области
«Левашская основная общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

20.08.2022 г.

№ 01-10/80

О создании комиссии по осуществлению
контроля за качеством питания обучающихся
в школьной столовой в 2022-2023 учебном году
с участием родителей

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 2022-2023 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

Председатель: Белогурова С.В. – директор БОУ Ню Мр ВО «Левашская ООШ»

Члены комиссии:

- ✓ Ожиганова О.В. – заместитель директора, ответственный за организацию питания;
- ✓ Ожиганова О.Н. – член районного Родительского комитета;
- ✓ Седелкова Н.М. – член Родительского комитета
- ✓ Белозерова И.М. - учитель

2. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2022-2023 учебном году (Приложение 1).

- 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.

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

3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования

родителей и детей (Приложение 2) и участия в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа (Приложение 3).

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

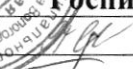
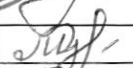
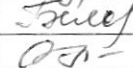
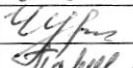
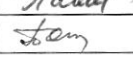
5. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.

6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

/С.В.Белогурова/

С приказом ознакомлены:

№	Ф.И.О. классного руководителя	Роспись
1.	Попова Светлана Андреевна	
2.	Попова Галина Аркадьевна	
3.	Куваева Татьяна Анатольевна	
4.	Белозёрова Ирина Михайловна	
5.	Ожиганова Оксана Васильевна	
6.	Чурина Надежда Александровна	
7.	Павлова Татьяна Васильевна	
8.	Попова Татьяна Вениаминовна	

**План работы комиссии
по контролю организации и качества питания
в 2021-2022 учебном году**

№	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	Ожиганова О.В.
3	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в четверть	Члены комиссии
4	Соблюдение норм питьевого режима	В течение года учебного года	Члены комиссии
5	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	В течение учебного года	Члены комиссии, библиотекарь
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 (ноябрь, апрель)	Ожиганова О.Н.
8	Участие в педсоветах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы	Члены комиссии
9	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Члены комиссии
10	Отчет о работе комиссии за учебный год	Май 2023 года	Белогурова С.В.

Темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества питания

1.1. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.

1.2. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

1.3. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

Приложение 2
к приказу от 20.08.2022 года
№ 01-10/80

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. **УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?**
А) ДА Б) НЕТ В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
2. **УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**
А) ДА Б) НЕТ В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ
3. **ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**
А) ДА Б) НЕТ
4. **ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?**
А) НЕ НРАВИТСЯ Б) НЕ УСПЕВАЕТЕ В) ПИТАЕТЕСЬ ДОМА
5. **В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:**
А) ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
Б) ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
В) 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)
6. **НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?**
А) ДА Б) ИНОГДА НЕТ
7. **ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?**
А) ДА Б) НЕТ
8. **НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**
А) ДА Б) НЕТ В) НЕ ВСЕГДА
9. **ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?**
А) НЕВКУСНО ГОТОВЯТ Б) ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
В) ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ Г) ОСТЫВШАЯ ЕДА
Д) МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
Е) ИНОЕ _____
10. **УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**
А) ДА Б) НЕТ В) ИНОГДА
11. **СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?**
А) ДА Б) НЕТ
12. **ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:** _____

13. **ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку:

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

	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?	

	A) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	A) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	A) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	A) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	A) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	A) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	A) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	A) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	A) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	A) нет	
	Б) да	

17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	