

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 17»

ПРИКАЗ

от 29.12.2021г.

№ 416

О создании Родительского контроля
за организацией горячего
питания в МБОУ «СОШ № 17»

На основании Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статьи 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 от 18.05.2020г. Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся, в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся в школьной столовой в 2021-2022 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать инициативную группу по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой (Приложение 1).
2. Утвердить Положение «О Родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа № 17» Ангарского муниципального образования» (Приложение 2).
3. Утвердить план (график) мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся (Приложение 3).
4. Утвердить форму Журнала Родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся (Приложение 4).
5. При проведении родительского контроля за организацией горячего питания в школьной столовой 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.
6. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
7. Организация родительского контроля осуществлять в форме заполнения Карты наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся (Приложение 5).

8. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.
9. Инициативной группе проводить родительский контроль организации горячего питания в школьной столовой не реже одного раза в четверть.
10. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «СОШ № 17»



Л.М.Шелковникова

Список
инициативной группы Родительского контроля
за организацией горячего питания МБОУ «СОШ № 17»

Класс	ФИО
11А	Александров Вячеслав Владимирович
5А	Миранкова Евгения Валентиновна
5Д	Округина Екатерина Андреевна
6А	Барцева Ирина Петровна
6Д	Хлус Марина Николаевна

**ПЛАН (ГРАФИК)
мероприятий родительского контроля за организацией питания
обучающихся**

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки проведения мероприятия	Документ	Примечание
1.	Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню	Октябрь	Акт проверки	Акт публикуется на сайте школы
2.	Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню	Декабрь	Акт проверки	Акт публикуется на сайте школы
3.	Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню	Февраль	Акт проверки	Акт публикуется на сайте школы
4.	Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню	Апрель	Акт проверки	Акт публикуется на сайте школы

**ЖУРНАЛ
РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
за организацией горячего питания обучающихся
МБОУ «СОШ № 17»**

Дата и время посещения	ФИО представителей Родительского контроля	Вид проверки (плановая, по жалобе)	Подпись представителя родительского контроля

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 17»**

Карта наблюдения за организацией и процессом питания обучающихся

Дата _____

I	Наблюдение	Оценка
1	Эстетическое состояние столовой (состояние мебели, стен, наличие салфеток и пр.)	
2	Внешний вид сотрудников столовой (форма одежды)	
3	Санитарно-гигиеническое состояние столовой, посуды, в т. ч. график проведения влажных и генеральных уборок, влажная уборка столов с применением дезинфицирующих средств	
4	Наличие утвержденных директором меню в открытом доступном месте, в т. ч. на официальном сайте общеобразовательном учреждения	
5	Наличие оформленного уголка потребителя в соответствии с требованиями	
6	Соответствие ежедневного меню Основному меню, утвержденному юридическим лицом/индивидуальным предпринимателем, осуществляющим организацию питания в учреждении	
7	Аппетит детей (порция съедается полностью, с желанием)	
8	Количество отходов	
9	Качество обслуживания (наличие спецодежды, перчаток, средств индивидуальной защиты, доброжелательность и пр.)	
10	Организовано питание для льготной категории обучающихся (соответствие порции по возрастам, находятся за одним столом с детьми, питающимися за родительскую плату)	
11	Наличие записи в журнале бракеража готовой продукции	
12	Наличие товарно-сопроводительных документов на продукты питания в соответствии с утвержденным ежедневным меню (маркировка: дата изготовления, срок годности, наименование и местонахождение предпринимателя; ветеринарные справки на молочную, мясную, куриную, рыбную продукцию)	
II	Снятие пробы	
1	Вкусовые качества (соленая, кислая, сладкая, жесткая, нежная и др.)	
2	Органолептические качества (температура, цвет, форма, вид в разрезе, однородность, прозрачность, запах и пр.)	

Критерии оценки:

Высокий уровень (соответствует полностью) – 2 балла

Средний уровень (соответствует частично) – 1 балл

Низкий уровень (не соответствует) – 0 баллов

Выявленные замечания и рекомендации:

1. Наблюдение.

2. Снятие пробы
Вкусовые качества

Органолептические качества

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	Подпись