

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 101 с углубленным изучением отдельных предметов
имени Героя Советского Союза Рябова Сергея Ивановича»
городского округа Самара

ПРИКАЗ

30.08.2022

№ 7-од

Самара

**Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего
питания обучающихся**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования РФ МР 2.4.0180-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», в целях улучшения организации питания обучающихся МБОУ Школы №101 г.о. Самара.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Реализовать родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся школы:
 - 1.1. В период с 01.09.2022 г. по 31.05.2023 г. осуществлять мероприятия по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, с периодичностью не более 30 календарных дней между проверками.
 - 1.2. Родительский контроль может осуществляться при участии в работе общешкольной комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся (Приложение 1) и в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 2).
 - 1.3. Результаты родительского контроля в форме оценочного листа (Приложение 3) размещаются на официальном сайте МБОУ Школа №101 в разделе «Организация питания». Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращения в адрес администрации МБОУ Школа №101.

2. Утвердить Правила проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся, закрепляющие порядок действий представителями общешкольной комиссии (Приложение 4).
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



К.В. Макаров

**Состав общешкольной комиссии по контролю за организацией
горячего питания:**

Вердеш М.А.- ответственная за организацию питания.

Семенова Т.А.- медицинская сестра.

Маслова О.С.- учитель технологии.

Мюльбах М.Ю.-представитель родительского комитета

Бычкова А.В.- родитель ученицы 2Б

АНКЕТИРОВАНИЕ**для родителей по вопросу организации школьного питания**

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе? а) Да б) Нет
2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе? а) Да б) Нет
3. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи? а) Да б) Нет
4. Ваш сын (дочь) обедает в школе? _____
5. Если нет, то по какой причине?
 - а) вы не даете денег на питание в школе;
 - б) ваш ребенок плотно завтракает дома;
 - в) не нравится школьная еда;
 - г) вы даете денег на питание в школе, но он (она) их тратит на другие личные нужды;
6. Интересуетесь ли вы организацией горячего питания в школе? а) Да б) Нет 7. Довольны ли вы качеством школьного питания? а) Да б) Нет
8. Принимаете ли вы активное участие в классных и общешкольных мероприятиях, связанных с вопросами питания детей? а) Да б) Нет
9. Как вы думаете, нужно ли приучать ребенка к культуре еды?
 - а) только в школе;
 - б) только дома;
 - в) как в школе, так и дома;
10. Говорите ли вы с вашим ребенком дома о пользе той или иной пищи, о витаминах, содержащихся в разных блюдах?
 - а) да, постоянно;
 - б) нет, не хватает времени;
 - в) иногда;
11. Завтракает ли Ваш ребенок перед уходом в школу?
 - а) всегда б) иногда в) ест фрукты или пьет напитки г) никогда
12. Интересовались ли Вы меню школьной столовой?
 - а) однажды
 - б) редко
 - в) никогда
13. Вас устраивает меню школьной столовой?
 - а) да б) иногда в) нет г) есть предложения (указать)
14. Нравится ли Вашему ребенку ассортимент блюд в школе?
 - а) да
 - б) не всегда
 - в) нет
15. Если бы работа столовой Вашей школы оценивалась по пятибалльной системе, чтобы Вы поставили? _____
16. Нужны ли завтраки в портфеле? Берет ли ваш ребенок с собой бутерброд и фрукты? _____

Оценочный лист

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4	В меню отсутствуют запрещенные продукты?	
	А) да	
	Б) нет	
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
6	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
7	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	

8	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
10	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	

Дополнительные замечания:

-- _____

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Дата и время заполнения:

Участники проведения мониторинга:

Комиссия в составе:

Ответственный по организации питания:

Медицинская сестра:

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протертые)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Основное блюдо горячее	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Наличие профессионального образования у поваров	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ПРОВЕРКА ПИЦЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	<u>ДА</u>	<u>НЕТ</u>
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Наличие медкнижек у персонала столовой	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:

(Ф.И.О.) (расшифровка)

(Ф.И.О.) (расшифровка)

(Ф.И.О.) (расшифровка)

(Ф.И.О.) (расшифровка)

(Ф.И.О.) (расшифровка)

Правила проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ Школа №101

1. Организовать проход родителей (законных представителей) обучающихся МБОУ Школа №101» (далее – Проверяющие), участвующих в работе общешкольной комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся в Школе №101» с соблюдением всех действующих санитарно-эпидемиологических требований и действующих правил посещения.

2. Допуск Проверяющих в помещение для приема пищи (школьную столовую) возможен только в специальной (одноразовой) одежде, бахилах/сменной обуви, с использованием средств индивидуальной защиты (маска, перчатки) и в сопровождении работника МБОУ Школа №101», состоящего в общешкольной комиссии по контролю за горячим питанием обучающихся.

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся Проверяющими оцениваются:

- 1) соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- 2) санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- 3) условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- 4) наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- 5) объем и вид пищевых отходов после приема пищи; 6) наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- 7) вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- 8) информирование родителей и детей о здоровом питании.

- 9) Для оценки (дегустации) готовых блюд, Проверяющими может осуществляться покупка на линии раздачи тех же блюд, которые едят обучающиеся.
- 10) Проверяющим запрещается дегустировать пищу для обучающихся, специально накрытую на столы.
- 11) Проверяющие не должны вмешиваться в процесс приготовления блюд и непосредственный процесс организации питания.
- 12) Проверяющие не имеют права вести фото/видеосъемку обучающихся, сотрудников школы и работников пищеблока.
- 13) Проверяющие не должны допускать неуважительного отношения к обучающимся, сотрудникам школы и работникам пищеблока.
- 14) Проверяющие вправе получать комментарии, пояснения от работников организации общественного питания, администрации школы №101
- 15) Результатом проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся является заполненный Оценочный лист.