

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа» пгт. Войвож

ПРИКАЗ

от 28.12.2023

№ 260 - ос

пгт. Войвож

**«Об итогах организации родительского контроля за организацией  
горячего питания»**

Во исполнение приказа МБОУ «СОШ» пгт. Войвож от 15.12.2023 года «Об организации родительского контроля за организацией горячего питания», с целью организации питания учащихся, наличия документов по организации питания и правильности их оформления, анализа меню, работа школьной столовой, санитарного состояния, вкусовых предпочтений детей, удовлетворенности ассортиментом 27 декабря 2023 года осуществлялась проверка представителями родительской общественности

На основании вышеизложенного

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Отметить положительную работу школьной столовой по организации горячего питания.
2. Заместителю директора по ВР (Царук Ж.А)
  - 2.1. проанализировать результаты родительского контроля по организации горячего питания на семинаре классных руководителей в срок до 29 декабря 2023 г.
  - 2.2. осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания, срок один раз в месяц.
3. Заведующей школьной столовой (Машара Т.Д.)
  - 3.1. Продолжать осуществлять питание обучающихся в соответствии с нормативными требованиями.
  - 3.2. Контролировать организацию питания, качество приготовления пищи, закладку продуктов, выход готовой продукции, соблюдение санитарно-гигиенических норм приготовления блюд.
4. Продолжать взаимодействие родительской общественности со школой по вопросам осуществления контроля за качеством организации

- питания, расширять и оптимизировать показатели общего мониторинга качества питания обучающихся, срок - постоянно
5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:



A handwritten signature in blue ink, appearing to read "М.Н. Казмиренко".

М.Н.Казмиренко

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа» пгт. Войвож

МБОУ «СОШ» пгт. Войвож  
Место составления акта

29.12.2023 г.  
дата составления

**АКТ ПРОВЕРКИ**  
**по результатам родительского контроля**  
**«Об итогах организации родительского контроля за организацией**  
**горячего питания»**

- 1. По адресу:** МБОУ «Средняя общеобразовательная школа» пгт. Войвож
- 2. На основании:** приказа МБОУ «СОШ» пгт. Войвож от 15.12.2023 г. № 245 - ос  
«Об проведении организации родительского контроля за организацией горячего  
питания»

Тема: контроль «Организация питания учащихся».

Дата проверки: 27.12.2023 года.

Цель проверки:

- организация питания учащихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние.

Проверка осуществлялась представителями родительской общественности:

В ходе проведения контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд
5. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

Проверкой установлено:

1. Организация питания в школе производится 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 2023-2024 учебном году

2. Ответственным за организацию питания школьников является заместитель директора по воспитательной работе Царук Ж.А.
3. Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, на заседаниях педагогического совета, на родительских собраниях.
4. Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами.
5. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
6. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены четыре перемены по 15-20 минут.
7. Анализ актов реализации и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке. Осуществляется витаминизация третьих блюд.
8. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.
9. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Сертификаты качества - имеются.
10. По окончании родительского контроля за организацией горячего питания все результаты проверки занесены в оценочный лист

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 27.12.2023 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли организация меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое 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, повсеместно	✓
	Б)нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А)да, повсеместно	✓
	Б)нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А)да	✓
	Б)нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А)да	✓
	Б)нет	
8	От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А)да	✓
	Б)нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А)нет	✓
	Б)да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А)да	
	Б)нет	
11	Проводятся ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А)да	✓

	Б)нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А)да	✓
	Б)нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А)нет	✓
	Б)да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А)да	✓
	Б)нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А)нет	
	Б)да	✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А)нет	✓
	Б)да	
17	Имели ли факты выдачи детям съевшей пищи?	
	А)нет	✓
	Б)да	

На основании вышеизложенного рекомендуется:

1. Проанализировать результаты родительского контроля по организации горячего питания на семинаре классных руководителей
2. Осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания, срок один раз в полугодие.
3. Продолжать осуществлять питание обучающихся, в соответствии с нормативными требованиями.
4. Контролировать организацию питания, качество приготовления пищи, закладку продуктов, выход готовой продукции, соблюдение санитарно-гигиенических норм приготовления блюд.
5. Продолжать взаимодействие родительской общественности со школой по вопросам осуществления контроля за качеством организации питания, расширять и

оптимизировать показатели общего мониторинга качества питания обучающихся  
,срок - постоянно