



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 10 ИМЕНИ ВЫПУСКНИКА ШКОЛЫ Д.С.
ЦЕЛОВАЛЬНИКА П.ГОЛУБАЯ НИВА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 31.08.2023 г.

№ 252

п. Голубая Нива

Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ СОШ № 10 в 2023-2024 учебном году

На основании приказа управления образования от 17 августа 2023 года № 1486 «Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций муниципального образования Славянский район в 2023-2024 учебном году», методических рекомендаций от 18 мая 2020 года МР 2.4.0180-20, утверждённых руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации и с целью улучшения горячего питания учащихся школы

п р и к а з ы в а ю

1. Ответственной за питание Кухтиновой И.В.:

- 1) активизировать работу Советов по питанию в части осуществления контроля за организацией горячего питания в МБОУ СОШ № 10 не реже 1 раза в неделю с заполнением оценочного листа (приложение 1);
- 2) ознакомить членов Совета по питанию (инициативную группу родителей) с методическими рекомендациями от 18 мая 2020 года МР 2.4.0180-20;
- 3) регламентировать порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания локальным нормативным актом МБОУ СОШ № 10;
- 4) размещать информацию по результатам контрольных мероприятий с участием родителей (фото членов комиссии в школьной столовой при проверке, заполненный оценочный лист) на сайте школы в разделе питания.

Директор школы

О.В. Погорелова

с приказом ознакомлена:

_____ И.В. Кухтинова

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 циклического 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		