



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 19 ИМЕНИ КАВАЛЕРА
ОРДЕНА КРАСНОЙ ЗВЕЗДЫ АЛЕКСЕЯ АЛЕКСЕЕВИЧА ПОСМАШНОГО
ХУТОРА КОРЖЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 31.08.2023 года

№ 551

х. Коржевский

**Об осуществлении родительского контроля при организации
горячего питания обучающихся в 2023-2024 учебном году**

На основании методических рекомендаций от 18 мая 2020 года МР 2.4.0180-20 (далее методические рекомендации), утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным санитарным врачом российской Федерации, в целях осуществления родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся, качеством приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню п р и к а з ы в а ю:

1. Председателю Совета по питанию Косиненко А.Е.:

1) активизировать работу Совета по питанию в части осуществления контроля за организацией питания не реже одного раза в неделю с заполнением оценочного листа (Приложение №1);

2) ознакомить членов Совета по питанию (инициативную группу родителей) с методическими рекомендациями;

3) предусмотреть при проведении мероприятий при проведении родительского контроля:

- соответствие блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние мебели, столовой посуды, условий для соблюдения личной гигиены обучающимися;
- объем и вид отходов после приема пищи;
- удовлетворенности обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд.

2. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ №19

Е.А. Князькова

Проект внесен:

Социальный педагог

В.П.Джемалиди

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. _____

2. _____

№ 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		