

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ПОБЕДИНСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ЦЕЛИННОГО РАЙОНА АЛТАЙСКОГО КРАЯ

02.09.2024 г.

ПРИКАЗ

№ 76

с. Победа

**О мониторинге качества питания
в школе**

На основании ст.37 Федерального закона « Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273ФЗ, МР 2.4.0180-2. 2.4. Гигиена детей и подростков. Роспотребнадзора РФ от 18.05.2020. «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», во исполнение приказа Комитета Администрации Целинного района по образованию в Алтайском крае № 42 от 06.02.2023 г « О мониторинге качества питания в ОУ». в целях повышения контроля за качеством питания и работы пищеблока в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.Воротниковой И.Я, Басовой Л.Н.:
- 1.2.Взять под контроль проверку организации питания с представителями родительского контроля в соответствии с Положением в срок с 06.02- по 14.02.с фиксацией в журналах работы родительского контроля.
2. Шевчук О.А.:
- 2.1. Итоги проверок (акты, анкеты удовлетворенности организацией питания) разместить на сайте школы в разделе» Питание» и обсудить на родительских собраниях.(см.Приложения).
3. Контроль за исполнением приказа оставить за собой.

Директор школы:

Шевчук О.А.

Примерная инструкция
по контролю организации питания для родителей:

Приложение 1

1. Проверять наличие спецодежды у обслуживающего персонала.
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала(помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и тп.
3. Условия для соблюдения обучающихся правил личной гигиены.
4. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей.
5. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню
6. Изучать меню и сравнивать его с фактическим набором блюд.
7. Снимать пробу блюд, предлагаемых детям, и давать оценку их вкусовых качеств.
8. Проверять, как организовано питание:
 - наличие ежедневного меню,
 - отсутствие сколов на столовой посуде,
 - чистота обеденных столов.
9. Проанализировать полученные факты и описать замечания/предложения/рекомендации в мониторинге качества организации питания.
10. Контроль исполнение рекомендаций.

Родительский контроль. Чек-лист по родительскому контролю организации питания

в _____ группе/классе.

Наименование приема пищи _____ (завтрак, обед, полдник).

Вопросы контроля	Примечание/рекомендации
1. запах блюда	
2. консистенция приготовленного блюда	
3. вкусовые качества блюда	
4. соответствие температуры предложенного блюда	
5. съедаемость блюд воспитанниками (%)	

Выводы:

Предложения:

Подписи проверяющих :

**Мониторинга качества организации питания
(родительский контроль)**

Название образовательной организации:

Дата и время заполнения: _____

Ф.И.О. родителей, группа

ПРОВЕРКА ОТВЕДЕННОГО МЕСТА В ГРУППЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1.Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий в доступном месте		
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню		
3.Отсутствуют сколы на столовой посуде		
4. Отсутствует влага на столовых приборах		
5. Обеденные столы чистые (протертые)		
6. Спецдежда у обслуживающего персонала в группе чистая и опрятная		
7. Основное блюдо горячее		

Дополнения (замечания): _____

Подпись участников мониторинга:

Форма оценочного листа

« » 20
дата проведения проверки:

Комиссия в составе: проводившая проверку:

	Вопрос	Да/Нет
1	Имеется ли меню для ознакомления родителей на сайте учреждения?	
	А) да	
	Б) нет	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей 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 блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются запрещенные блюда и продукты	
5	Соответствует ли количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (суточные пробы)?	
	А) да	
	Б) нет	
8	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	

Приложение 1

10	Достаточно ли необходимой посуды для приготовления пищи на пищеблоке?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Соответствует ли состояние посуды для приема пищи требованиям СанПиН?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Соответствует ли состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;	
	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	Соблюдается ли график выдачи пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

АКТ
по итогам проведения родительского контроля организации и качества питания
обучающихся

Приложение 6

Дата проведения родительского контроля _____

Цель контроля - проверка организации и качества питания обучающихся.

Результаты контроля _____

В присутствии _____

была проверена организация питания обучающихся и составлен акт в 2-х экземпляров.

Члены комиссии родительского контроля:

(Ф.И.О.)

(подпись)

(Ф.И.О.)

(подпись)

(Ф.И.О.)

(подпись)