



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 11 ИМЕНИ ГЕРОЯ
СОВЕТСКОГО СОЮЗА НИКОЛАЯ КИРИЛЛОВИЧА ПАРХОМЕНКО
ХУТОРА МАЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

х. Маевский

от 31.08.2023 г.

№ 477

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

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 государственным санитарным врачом Российской Федерации, приказа управления образования от 25.08.2021 года № 1242 «Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций муниципального образования Славянский район в 2021-2022 учебном году», 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. Продолжить работу Совета по питанию в части осуществления контроля за организацией горячего питания не реже 1 раза в неделю с заполнением оценочного листа (приложение № 1).

2. Утвердить график родительских рейдов в школьную столовую (приложение № 2).

3. Социальному педагогу Беспаловой Н.И., ответственной за организацию питания, обеспечить исполнение графика рейдов в соответствии с приложением № 2.

4. Шулежко Е.А. размещать информацию о результатах рейдов в школьную столовую на сайте МБОУ ООШ №11.

Директор МБОУ ООШ № 11

Т.Н. Стаценко

Приложение №1
к приказу
от 31.08.2023 № 477

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

№	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		

Приложение №2
к приказу
от 31.08.2023 № 477

График родительских рейдов в школьную столовую

Дата
07.09
15.09
20.09
29.09
05.10
13.10
20.10
27.10
10.11
16.11
22.11
30.11
08.12
15.12
21.12
15.01
25.01
14.02
20.02
17.02
21.02
01.03
11.03
15.03
04.04
16.04
26.04
07.05
15.05