

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №16
имени Героя Советского Союза Льва Доватора
350047 г.Краснодар, ул. Темрюкская, 68, тел./факс (861) 222-20-63**

П Р И К А З

31 августа 2023

№ 277 -П

г. Краснодар

Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в МАОУ СОШ №16

На основании приказа министерства образования, науки и молодежной политики Краснодарского края от 09.09.2020 № 2420, приказа Департамента образования администрации муниципального образования города Краснодара от 23.08.2021 № 1231, методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20, утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ и в целях осуществления родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся, качеством приготовления блюд, в соответствии с утвержденным меню в МАОУ СОШ №16

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию «Родительского контроля качества питания» в МАОУ СОШ №16 ответственного по питанию Барыкину А.П.
2. Осуществлять взаимодействие с родительской общественностью в части организации контроля за горячим питанием обучающихся, качеством приготовления блюд в соответствии с утвержденным меню в МАОУ СОШ №16 через заявление на имя Директора МАОУ СОШ №16 (Приложение 1);
3. Регламентировать порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания, утвердив график посещения родителями столовой (Приложение 2);
4. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся МАОУ СОШ №16 представителям комиссии заполнять Чек-лист проверки контроля качества горячего питания обучающихся в столовой МАОУ СОШ №16 (Приложение 3);
5. Утвердить форму журнала посещения родителями столовой с целью осуществления контроля качества горячего питания обучающихся (Приложение 4);
6. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся МАОУ СОШ №16 представителям комиссии заполнять Акт проверки контроля качества горячего питания обучающихся в столовой МАОУ СОШ №16 (Приложение 5)
7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ СОШ №16

С приказом ознакомлена
 А.П.Барыкина



И.Н. Ревенко

Приложение 1

к приказу от 31.08.2023 № 177 -П

Директору МАОУ СОШ № 16 г. Краснодара

И.Н. Ревенко

(ФИО родителя)

Тел. _____

заявление

Прошу Вашего разрешения на разовое участие в мониторинге питания моего ребенка

(ФИО, Класс.)

При посещении образовательного учреждения обязуюсь соблюдать санитарно-эпидемиологические правила.

В соответствии с временными методическими рекомендациями «Профилактика, диагностика и лечение новой коронавирусной инфекции» (COVID-19) обязуюсь соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекции, в соответствии с нормативными и методическими документами по борьбе с новой коронавирусной инфекцией, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в Краснодарском крае в определенный период.

Обязуюсь при проведении разового участия в мероприятии по контролю и качеству питания в помещении приема пищи МАОУ СОШ № 16 города Краснодара применять санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки)

(дата)

(подпись)

(расшифровка подписи)

График посещения столовой родительской общественностью
с целью осуществления контроля качества питания
обучающихся МАОУ СОШ № 16

№ п/п	Дата	1 смена	2 смена
1.	06.09.2022	1-а	2-а
2.	08.09.2022	1-б	2-б
3.	12.09.2022	1-в	2-в
4.	15.09.2022	1-г	2-г
5.	19.09.2022	1-д	2-д
6.	22.09.2022	1-е	3-а
7.	26.09.2022	2-е	3-б
8.	29.09.2022	3-в	3-г
9.	03.10.2022	4-б	3-д
10.	06.10.2022	4-в	3-е
11.	10.10.2022	4-г	4-а
12.	13.10.2022	4-е	4-д
13.	17.10.2022	5-а	6-а
14.	20.10.2022	5-б	6-б
15.	24.10.2022	5-в	6-в
16.	27.10.2022	5-г	6-г
17.	10.11.2022	5-д	6-д
18.	14.11.2022	5-е	6-е
19.	17.11.2022	8-а	7-а
20.	21.11.2022	8-б	7-б
21.	24.11.2022	8-в	7-в
22.	28.11.2022	8-г	7-г
23.	01.12.2022	8-д	7-д
24.	05.12.2022	9-а	7-е
25.	08.12.2022	9-б	2-а
26.	12.12.2022	9-д	2-б
27.	15.12.2022	9-г	2-в
28.	19.12.2022	9-д	2-г
29.	22.12.2022	9-е	2-д

Чек-лист проверки контроля качества горячего питания обучающихся в столовой МАОУ СОШ №16

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ																																																							
Следует обратить внимание на: - Соответствие реализованных блюд утвержденному меню - Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды - Условия соблюдения правил личной гигиены детьми - Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь) - Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд - Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей) - Объем и вид пищевых отходов после приема пищи - Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе: - Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления - Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц - Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди - Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом - Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия - Окрошки и холодные супы - Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом, яичница-глазунья - Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы - Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты - Крендовые кондитерские изделия (пирожные и торты) - Арахис, карамель, в том числе и леденцовая - Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс																																																						
ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ: <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>ДА</th> <th>НЕТ</th> <th></th> <th>ДА</th> <th>НЕТ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>Проводится ли уборка после каждого приема пищи?</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>В меню отсутствуют повторы в смежные дни?</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>Есть ли в организации приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> <tr> <td>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> </tbody> </table>			ДА	НЕТ		ДА	НЕТ	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	☐	☐	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	☐	☐	Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	☐	☐	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	☐	☐	Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	☐	☐	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	☐	☐	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	☐	☐	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	☐	☐	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	☐	☐	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	☐	☐	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	☐	☐	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	☐	☐	Есть ли в организации приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	☐	☐	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	☐	☐	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	☐	☐	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐	☐
	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ																																																		
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	☐	☐	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	☐	☐																																																		
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	☐	☐	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	☐	☐																																																		
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	☐	☐	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	☐	☐																																																		
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	☐	☐	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	☐	☐																																																		
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	☐	☐	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	☐	☐																																																		
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	☐	☐	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	☐	☐																																																		
Есть ли в организации приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	☐	☐	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	☐	☐																																																		
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	☐	☐	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐	☐																																																		
Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора) Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы																																																							
ЛАТА	ФИО	Подпись																																																					

Журнал
посещения родителями столовой
с целью осуществления контроля качества питания
обучающихся МАОУ СОШ №16

Дата	Ф.И.О. проверяющего, телефон	Прием пищи (завтрак\обед)	Результаты проверки, основные недостатки и выводы (оценка осуществления качества питания)	Подпись	Решение Руководителя организации по результатам проверки. Отметка об устранении выявленных недостатков

Приложение 5

к приказу от 31.08.2023 № 277 -П

Утверждаю:

Директор МАОУ СОШ №16

И.Н. Ревенко

АКТ № _____

проверки комиссией контроля качества горячего питания обучающихся

в столовой МАОУ СОШ № 16

от « _____ » _____ 20 ____ г.

Комиссия в составе:

- 1.
- 2.
- 3.

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие реализуемых блюд согласно утвержденному меню _____
2. Санитарно-техническое состояние зала столовой _____
4. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися _____
5. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд _____
6. Объем и виды пищевых отходов после приема пищи _____
7. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд _____
8. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) _____
9. Информированность родителей и детей о здоровом питании _____

В результате проверки

установлено _____

Подпись членов комиссии:

