

Приказ

«02» сентября 2024 г.

№ 03-02- 355.1

**Об организации родительского контроля
качества питания**

С целью повышения эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся МБОУ «Школа 2 им. Ю.А. Гагарина»:

приказываю

1. Назначить ответственным за организацию комиссии родительского контроля качества питания педагога-организатора Ивашову Ю.А.;
2. В соответствии с Положением об организации родительского контроля качества питания от 25 августа 2020 года, утвердить состав комиссии родительского контроля. (Приложение 1);
3. Утвердить график на I полугодие посещения родителями (законными представителями) столовой школы, с целью осуществления контроля качества питания обучающихся (Приложение 2)
4. Утвердить форму чек-листа проверки качества организации питания родителями (законными представителями) столовой школы с целью осуществления контроля качества питания обучающихся (Приложение 3)

Директор

И.Ю. Ерошкина

С приказом ознакомлены:

Ивашова Ю.А.

Состав комиссии родительского контроля качества предоставления питания
обучающимся МБОУ «Школа 2 им. Ю.А. Гагарина»

1. Бажина К.Н. (1Б класс) – родительский комитет
2. Латынцева О.В. (1Б класс) – активный родитель
3. Вяткина М.С. (2В класс) – родительский комитет
4. Парей А.В. (3А класс) – родительский комитет
5. Черноок Д.Н. (3Б класс) – активный родитель
6. Черных И.В. (4Б класс) – активный родитель
7. Шершнева Т.М. (4Б класс) – активный родитель
8. Левина Н. А. (5А класс)– родительский комитет
9. Складорова О.А. (5В класс) – активный родитель
10. Кривошеева О. В. (6В класс)- родительский комитет
11. Анохина Е.В (7Б класс)- активный родитель
12. Ершова О.Г. (8Б класс) – родительский комитет
13. Уклова Н.А. (8В класс) – активный родитель

График посещения родителями столовой школы
с целью осуществления контроля качества питания обучающихся.

Начальная школа

1 раз в 2 недели – по средам

Старшая школа

1 раз в две недели – по пятницам

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА

проверки качества организации питания

Наименование муниципальной общеобразовательной организации (кратко): _____

Адрес организации: _____

Дата и время заполнения: _____

Участник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): _____

№ п/п	Показатель качества/вопросы	ДА	НЕТ
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1.	Имеется доступ:		
	к раковинам;		
	мылу;		
	средствам для сушки рук;		
	средствам дезинфекции		
2.	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала			
3.	Зал приема пищи чистый		
4.	Обеденные столы чистые (протертые)		
5.	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
6.	На столовых приборах отсутствует влага		
7.	Столовые приборы без сколов и трещин		
8.	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции		
9.	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи		
10.	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		
3. Режим работы школьной столовой			
11.	Имеется режим работы школьной столовой		
12.	Имеется расписание приема пищи обучающимися		
13.	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы		
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
14.	Наличие на сайте ОУ циклического меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше)		
15.	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой		
16.	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены		
17.	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты		
18.	Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		
19.	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют		
5. Культура обслуживания			
20.	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		
21.	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное		
22.	На обеденных столах имеются салфетки		
23.	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
6. Оценка готовых блюд			
24.	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		