

ПРИКАЗ

«30» августа 2023 года

№ 325

Об организации родительского контроля за качеством питания учащихся МОУ СОШ №18 и утверждении состава и плана работы общественной родительской комиссии

В соответствии с Методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18 мая 2020 года МР 2.4.0118-20, МР 2.4.0179-20, Устава МОУ СОШ №18, Положения об общественной родительской комиссии по контролю за организацией питания, в целях решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в МОУ СОШ №18

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заместителю директора по ВР Корнеевой Н.Ю.:

1.1. Организовать родительский контроль за организацией горячего питания детей в МОУ СОШ №18 в соответствии с методическими рекомендациями (МР 2.4.0180-20), утвержденными Главным государственным врачом Российской Федерации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

1.2. Разработать порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в столовую школы.

1.3. Обеспечить проведение мероприятий родительского контроля за организацией питания детей с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в школе, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания по следующим показателям:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала столовой - состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований.
- количество обучающихся всего, в том числе 1-4 классов, 5-11 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, буфеты раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям, настоящих рекомендаций;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых

пищевых продуктов.

- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (анкетирование);
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

1.4. Организовать и проводить проверки качества предоставления питания учащихся МОУ СОШ №18 в соответствии с утвержденным планом работы.

1.5. Обсуждать итоги проверок родительского контроля за организацией горячего питания детей на общешкольных родительских собраниях, совещаниях, педагогических советах, а также опубликовывать информацию по результатам проверок на официальном сайте школы. Отчет Комиссии о результатах проверок предоставлять не реже 1 раза в месяц.

## 2. Утвердить:

2.1. Состав общественной родительской комиссии по контролю за организацией питания учащихся МОУ СОШ №18 на 2023-2024 учебный год. (Приложение №1)

2.2. План работы общественной комиссии по контролю за организацией питания учащихся МОУ СОШ №18 на 2023-2024 учебный год. (Приложение №2)

2.3. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся МОУ СОШ №18, а также доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещение для приема пищи (школьную столовую).

2.4. Правила проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся МОУ СОШ №18

3. Ответственность за организацией родительского контроля качества предоставления питания учащихся возложить на зам. директора по УВР Корнееву Н.Ю.

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МОУ СОШ №18

Н.В. Иванченко

ПРИЛОЖЕНИЕ № 1  
к приказу № \_\_\_\_\_  
от \_\_\_\_\_

## С О С Т А В

### комиссии по контролю за организацией питания учащихся МОУ СОШ №18

Кисельникова Ирина  
Анатольевна - заместитель председателя Общешкольного  
родительского комитета (представитель  
администрации Григорополинского с/с);

Члены комиссии:

Щербинская Анна  
Александровна - член родительского комитета (представитель  
родителей);  
Середенко Виктория Юрьевна член родительского комитета (представитель  
родителей);

Чурсинова Елена Петровна - член родительского комитета (представитель  
родителей);

Корнеева Наталья Юрьевна - заместитель директора по ВР.

Кулакова Анжела  
Анатольевна - заместитель директора по АХЧ.

Зотова Инна Юрьевна - председатель профсоюзного комитета;

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

к приказу № \_\_\_\_\_

от \_\_\_\_\_

**П Л А Н**  
**работы общественной комиссии по контролю за организацией питания**  
**учащихся МОУ СОШ №18**

№	Наименование проверки	Сроки	Результат
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Готовность столовой к началу учебного года</li> <li>- Наличие информации на стендах</li> <li>- Санитарное состояние столовой и пищеблока</li> <li>- Наличие достаточного количества посуды</li> <li>- Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря и дезинфицирующих средств на пищеблоке</li> <li>- наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока,</li> </ul>	28.08- 05.09.2023	Акт готовности к началу учебного года
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сроки реализации и условия хранения готовой продукции</li> <li>- Наличие меню, соответствие вывешенного меню фактическому исполнению сроков реализации и условий хранения продуктов</li> <li>- Санитарное состояние столовой и пищеблока</li> <li>- Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд</li> <li>- Контрольное взвешивание отпускаемой продукции</li> </ul>	28.09- 05.10.2023	Протокол комиссии
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие документации на продукты, поступающие на пищеблок</li> <li>- Качество поставляемой продукции</li> <li>- Сроки реализации и условия хранения готовой продукции</li> <li>- Санитарное состояние столовой и пищеблока</li> <li>- Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд</li> <li>- Контрольное взвешивание отпускаемой продукции</li> <li>- Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи</li> </ul>	28.10- 05.11.2023	Протокол комиссии
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблока</li> <li>- соответствие документации на продукты</li> <li>- качество поставляемой продукции и сырья</li> <li>- функционирование санитарно-гигиенической зоны (вода, раковины, мыло)</li> </ul>	28.11- 05.12.2023	Протокол комиссии
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>соблюдение правил личной гигиены персоналом пищеблока</li> <li>- соответствие документации на продукты</li> <li>- качество поставляемой продукции и сырья</li> <li>- функционирование санитарно-гигиенической зоны (вода, раковины, мыло)</li> <li>- Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд</li> <li>- Контрольное взвешивание отпускаемой продукции</li> </ul>	10.01- 15.01.2024	Протокол комиссии
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Качество поставляемой продукции</li> <li>- Сроки реализации и условия хранения готовой продукции</li> <li>- Санитарное состояние столовой и пищеблока</li> <li>- Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд</li> <li>- Контрольное взвешивание отпускаемой продукции</li> <li>- Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи</li> </ul>	28.01- 05.02.2024	Протокол комиссии
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие документации на продукты, поступающие на пищеблок</li> <li>- Качество поставляемой продукции</li> </ul>	28.02- 05.03.2024	Протокол комиссии

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сроки реализации и условия хранения готовой продукции</li> <li>- Санитарное состояние столовой и пищеблока</li> </ul> <p>Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи</p>		
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие информации на стендах</li> <li>- Санитарное состояние столовой и пищеблока</li> <li>- Наличие достаточного количества посуды</li> <li>- Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря и дезинфицирующих средств на пищеблоке</li> <li>- наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока,</li> </ul>	28.03- 05.04.2024	Протокол комиссии
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие документации на продукты, поступающие на пищеблок</li> <li>- Качество поставляемой продукции</li> <li>- Сроки реализации и условия хранения готовой продукции</li> <li>- Санитарное состояние столовой и пищеблока</li> <li>- Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд</li> <li>- Контрольное взвешивание отпускаемой продукции</li> </ul>	28.04- 05.05.2024	Протокол комиссии
10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Готовность столовой к работе в период ЛОК</li> <li>- Наличие необходимой информации на стенде столовой</li> <li>- Санитарное состояние столовой и пищеблока</li> <li>- Наличие достаточного количества посуды</li> <li>- Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря и дезинфицирующих средств на пищеблоке</li> <li>- наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, -</li> </ul> <p>Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи</p>	22.05- 01.06.2024	Акт готовности к началу ЛОК
11	<ul style="list-style-type: none"> <li>Качество поставляемой продукции</li> <li>- Сроки реализации и условия хранения готовой продукции</li> <li>- Санитарное состояние столовой и пищеблока</li> <li>- Наличие достаточного количества посуды</li> <li>- Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря и дезинфицирующих средств на пищеблоке</li> </ul>	23.06- 01.07.2024	Протокол комиссии
12	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наличие необходимой информации на стенде столовой</li> <li>- Санитарное состояние столовой и пищеблока</li> <li>- Наличие достаточного количества посуды</li> <li>- Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря и дезинфицирующих средств на пищеблоке</li> <li>- наличие личных медицинских книжек сотрудников пищеблока.</li> </ul>	20.07- 05.08.2024	Протокол комиссии