

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №7**

**ПРИКАЗ**

«01» 09 2023 г.

№

382

станция Полтавская

**О продолжении работы комиссии по осуществлению родительского  
контроля за организацией горячего питания обучающихся в МАОУ  
СОШ №7 на 2023-2024 учебный год.**

В целях осуществления контроля родителей( законных представителей) за приказываю:

1. Создать инициативную группу по проведению мероприятий родительского контроля, за организацией горячего питания обучающихся, в школьной столовой, в состав которой включить председателя родительского комитета и членов родительского классного комитета (по согласованию) от 1-11 класса и ответственную за организацию горячего питания зам.директора по ВР Кирееву Н.В.(Приложение №1), утвердить график посещения столовой (Приложение №2)
2. Утвердить план работы инициативной группы по контролю за организацией горячего питания обучающихся в 2023-2024 учебном году (Приложение №3).
3. При проведении родительского контроля за организацией горячего питания в школе членами инициативной группы могут быть оценены:
  - ✓ соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
  - ✓ санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
  - ✓ условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
  - ✓ наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
  - ✓ объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
  - ✓ вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;

- ✓ информирование родителей и детей о здоровом питании;
- ✓ соблюдение графика работы столовой.

4. Результаты контроля оформлять чек-листом проверки (Приложение №4).
5. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.
6. Инициативной группе проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже двух раз в неделю.
7. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ СОШ №7



Е.А.Шашунин

Чек-лист

Проверки качества организации питания

Дата заполнения \_\_\_\_\_

Участники родительского контроля(ФИО родителей, телефон, класс в котором обучаются дети) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

№ п/п	Показатель качества/вопросы	Да	нет
<b>1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены</b>			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам		
	мылу		
	средствами для сушки рук		
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
<b>2 Санитарно- техническое состояние обеденного зала</b>			
3	Зал приема пищи чистый		
4	Обеденные столы чистые(протерты)		
5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
6	На столовых приборах отсутствует влага		
7	Столовые приборы без сколов и трещин		
8	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи		
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		
<b>3 Режим работы школьной столовой</b>			
10	Имеется режим работы школьной столовой		
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися		
<b>4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся</b>			
12	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся		
13	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой		

14	Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню не выявлены		
15	В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты		
16	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют		
5 Культура обслуживания			
17	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		
18	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное		
19	На обеденных столах имеются салфетки		
20	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		
6 Оценка готовых блюд			
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении( отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)		
22	Количество отходов после приема пищи		

Выводы и предложения \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_