

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 7
имени героя России Ковалева Александра Геннадьевича
ст. Полтавская

П р и к а з

от 01.09 2025 г.

№ 200

**О продолжении работы комиссии по осуществлению родительского
контроля за организацией горячего питания обучающихся
В 2025-2025 учебном году**

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 2025-2026 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
1 Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	к раковинам		
	мылу		
	средствами для сушки рук		
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	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи		
9	Насекомые ,грызуны или следы жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		
3 Режим работы школьной столовой			
10	Имеется режим работы школьной столовой		
11	Имеется расписание приема пищи обучающимися		
4 Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
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 цикличным 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 _____
