

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ
РАЙОН КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 6 ИМЕНИ Р.Н.ФИЛИПОВА ПОСЕЛКА
ЮЖНОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
352602, Россия, Краснодарский край, Белореченский район
поселок Южный ул.Школьная, 16
тел. (861-55) 38-2-78 E-mail:school6@bel.kubannet.ru
ОКПО33737632 ОГРН1032301302527 ИНН2303007055
КПП230301001
Исх. № 292 от 27.10.2025

И.о. начальника управления
образованием администрации
муниципального образования
Белореченский муниципальный район
Краснодарского края

Т.А.Лопатько

**Мониторинг проведения родительского контроля
за организацией горячего питания в МБОУ СОШ 6 за 1 четверть**

№ п/п	Объект контроля	количество проведенных проверок	указывается количество несоответствий, выявленных родителями в сумме по всем проверкам)
1	Организация диетического питания	14	
2	Организация льготного питания детей из малообеспеченных, многодетных семей	14	
3	Организация двухразового бесплатного горячего питания (ОВЗ, инвалиды, дети мобилизованных граждан)	14	
4	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	14	
5	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	14	
6	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	14	
7	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта школы	14	
8	Участие родителей в регулярном бракераже блюд и сырья	14	
9	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	14	
10	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	14	
11	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	14	
12	Оценка несъедаяемости порций(взвешивание остатков) удельный вес несъеданной пищи (%)	менее 20%	
13	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	14	2
14	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	14	1
15	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	14	1
16	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	14	1
17	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	14	2
18	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	14	
19	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	14	
20	Продолжительность перемен не менее 20 минут	14	
21	Указать сколько родителей приняли участие в проверках	14	
22	Сколько составлено актов на основании проверок	14	
23	Сколько актов родительского контроля выставлено на сайте ОО	14	
24	Сколько проанкетировано обучающихся	42	
25	Сколько проанкетировано родителей	43	
26	Сколько обращений, жалоб родителей на организацию питания школьников поступило за истекший период	0	
27	Сколько предостережений оформлено (письменных) в адрес поставщика в связи с неудовлетворенностью предоставляемой услугой (организацией питания школьников)	0	

Директор МБОУ СОШ 6

О.А.Мальцев