Приложение 1 к приказу от 21.08.24 № 280-О

Положение, регламентирующее проведение мониторинга организации родительского контроля за организацией питания в МБОУ СОШ 2 муниципального образования Белореченский район

В соответствии с алгоритмом осуществления родительского контроля питания учащихся в МБОУ СОШ 2 муниципального образования Белореченский район, утвержденного приказом управления образованием администрации муниципального образования Белореченский район от 07.07.2022 года № 833/1 «Об утверждении нормативно-правовых актов, регламентирующих организацию питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район, в соответствии с документами:

-Положением о порядке доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации.

-Положением о Совете родительской общественности по организации питания обучающихся.

-Графиком посещения столовой (по форме Приложения 1 к «Положению о порядке доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»).

Положением о проведения родительского контроля.

-Листом ознакомления с правилами и порядком проведения родительского контроля.

Осуществляется родительский контроль в соответствии с Актом периодической внутренней проверки организации питания (Приложение 1). По завершению проверки родитель заполняет Акт, подписывает его и сдает ответственному по питанию в общеобразовательной организации. Ответственный по питанию регистрирует Акт как входящую корреспонденцию и обеспечивает выставление данного Акта на сайте общеобразовательной организации в разделе Питание в 5-дневный срок. По результатам четверти ответственный за организацию питания пишет обобщающую справку по результатам контроля по форме (Приложение 2).

По результатам четверти предоставляется информация о результатах мониторинга родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся, по форме в управление образованием администрации муниципального образования Белореченский район (Приложение 3).

Акт периодической внутренней проверки организации питания МБОУ СОШ 2

		«		20	_ Γ.
Мною	проведена проверка	і органи	зации пита	ния в	
_	(ФИО полностью, контактный телефон)				
	по контролю за организацие	й и каче	еством пита	киния	
(наиме	нование ОО)				
основал	ние проведения проверки - Правила и порядо	к прове	дения роди	(тельск	ОГС
контро					
Цель п	роверки: осуществление контроля за: стствием фактически выдаваемых блюд утвер	жпенно	му меню н	а текуп	пиі
-соотве	етствием фактически выдаваемых олюд утвер п примерному меню (при замене блюд пр	имерної	го меню в	меню	H
день и	т примерному меню (при замене олюд при ий день примерного меню – обоснованности п	повелен	ных замен));	
текущи	твом готовой продукции, температурой блюд и	и полно	той их потр	еблени	я;
-качест	арным состоянием пищеблока и обеденного за	πа:	1		
-санита	арным состоянием пищеолока и оосденного эс одением правил личной гигиены сотрудниками	ли, истопов	ой и питаю	шимис	я:
-соолю	одением правил личной гигиены согрудниками	1 0103101	om m mmrure		,
	изацией приема пищи обучающимися;				
-റേഗ്വേദ	олением графика работы столовой;				

В холе проверки установлено

	В ходе проверки установлено			
№п\п	Объект контроля	Соответствие	Срок	Ответственный
J (_11 (11		нормам,	устранения	за устранение
		требованиям	выявленных	нарушения
			нарушений	
1	Соответствие количества			
	питающихся заявленному			
	количеству			
2	Соответствие рационов питан	ия утвержденн	ому меню:	
2.1.	Наличие ежедневного меню в			
	доступном для родителей			
	месте.			
2.2.	Соответствие ежедневного			
	меню питания цикличному			
	меню			
2.3.	Наличие оформленного стенда			
	по организации питания в			
	столовой			
2.4.	Соответствие меню и фото,			
	выставленных в выделенном			
	разделе сайта «food»			
3	Качество готовой продукции			

.1.	Соответствие фактического		
	веса порций готовых блюд		
	заявленному меню		
.2.	Соответствие температуры		
	блюда перед выдачей (не ниже		
	температуры полачи)		
	Санитарное состояние пищеблоков	и обеденного з	ала
1.1.	Соблюдение режима мытья рук		
	обучающимися		
1.2.	Наличие моющих и чистящих		
	средств на пищеблоке,		
	инструкций по их применению		
4.3.	Соблюдение личной гигиены		
	сотрудниками		
	пищеблока, внешнего вида		
	(маски, перчатки, халаты)		
4.4.	Состояние столовой посуды		
	(отсутствие сколов, качества		
	мытья)		
4.5.	Качество проведения уборок,		
110	наличие уборочного инвентаря		
5	Организация приема пищи		
5.1.	Достаточность раздаточного		
	инвентаря (посуда для		
	индивидуальной подачи		
	салатов, тарелки и т.д.)		
5.2.	Организация питьевого		
	режима в обеденном зале:		
	наличие посуды,		
	промаркированных подносов		
6	Соблюдение графика работы		
	столовой		
6.1.	Наличие утвержденного		
0,12,	графика приема пищи (с		
	указанием количества		
	питающихся по переменам) и		
	его соблюдение		
6.2.	Своевременная подготовка		
	обеденного зала к приему		
	пищи в соответствии с		
	графиком		

Предложения			
Представитель			
родительской			
общественности		 ФИО	телефон
	подпись	7110	-
Представитель			
общеобразовательной			
организации			
организации	подпись	ФИО	телефон
	подпись		

Справка по результатам родительского контроля за организацией горячего питания в за1 (2,3,4) четверть	i
На основании приказа МБОУ СОШ 2 муниципального образован Белореченский район от 21.08.2024 г. № 280-О «Об утвержден Положения, регламентирующего проведение мониторинга организациродительского контроля за организацией питания в МБОУ СОШ муниципального образования Белореченский район и организациродительского контроля в 2024-2025 учебном году» проведен мониторинг организации горячего питания в	ии 2 iei
(кол-во) На основании проверки предоставленоАктов периодической (кол-во) внутренней проверки организации питания, выставлено на сайте ОО (кол-во)	•

Выявлены следующие несоответствия нормам, требованиям организации

питания обучающихся:

	питания обучающихся.	C	Результат на
№п\п	Объект контроля	Соответствие	•
		нормам*(указывается	конец четверти
		количество	(несоответствие
		несоответствий,	устранено,
		выявленных	будет устранен
		родителями в сумме	<i>–</i> дата)
		по всем проверкам)	
1	Соответствие количества		
_	питающихся заявленному		
	количеству		
2	Соответствие рационов питания		
	утвержденному меню:		
2.1.	Наличие ежедневного меню в		
	доступном для родителей месте.		
2.2.	Соответствие ежедневного меню		
	питания цикличному меню		
2.3.	Наличие оформленного стенда по	·	
	организации питания в столовой		
2.4.	Соответствие меню и фото,		
	выставленных в выделенном разделе		
	сайта «food»		
3	Качество готовой продукции		

.1.	Соответствие фактического веса	
	порций готовых блюд заявленному	
	меню	
5.2.	Соответствие температуры блюда	
	перед выдачей (не ниже температуры	
	полачи)	
1	Санитарное состояние пищеблоков	
	и обеденного зала	
4.1.	Соблюдение режима мытья рук	
	обучающимися	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств	
	на пищеблоке, инструкций по их	
	применению	
4.3.	Соблюдение личной гигиены	
	сотрудниками пищеблока, внешнего	
	вида (маски, перчатки, халаты)	
4.4.	Состояние столовой посуды	
	(отсутствие сколов, качества мытья)	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие	
	уборочного инвентаря	
5	Организация приема пищи	
5.1.	Достаточность раздаточного	
	инвентаря (посуда для	
	индивидуальной подачи салатов,	
	тарелки и т.д.)	
5.2.	Организация питьевого режима в	
	обеденном зале: наличие посуды,	
	промаркированных подносов	
6	Соблюдение графика работы	
	столовой	
6.1.	Наличие утвержденного графика	
	приема пищи (с указанием количества	
	питающихся по переменам) и его	
	соблюдение	
6.2.	Своевременная подготовка	
	обеденного зала к приему пищи и	3
	соответствии с графиком	

Осуществлена оценка удовлетворенности обучающихся ассортиментом в качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласиих родителей (законных представителей). Проведено
(кол-во) анкетирований составлено справок, (кол-во)

		выставлены	на сайте	общеобраз	вовательной	организации в
(кол-во) О	существле	ена оценка о здоровом п	а инфој гитании. П	омирования роведено	родителе	ей (законных
(KOH-BO)	1					справок,
	справки	выставлены	на сайте	общеобра	зовательной	организации в
(кол-во О питани	существло и» админи	ена оценка истрацией ОС	реализац Э.Проведен	ии курса но	«Разговор проверо	о правильном кпо
результ		авлено справ	ок	данныеспра	вки выставл	ены на
(кол-во сайте о) бщеобраз	овательной о	рганизаци	иво	случаях.	(кол-во)
Ответс органи	твенный зацию	3 a				,
питани	R	подпи	СР	ФИО	тє	елефон
дата						

Мониторинг проведения родительского контроля за организацией горячего питания в ОО

	Информация предоставляется по окончанию четверти	Соответствие
	Объект контроля	нормам*(указы
п		вается
		количество
		несоответствий,
		выявленных
		родителями в
		сумме по всем
		проверкам)
1	Соответствие количества питающихся заявленному	
	количеству	Прописываетс
2	Соответствие рационов питания утвержденному меню:	я сумма строк 2.1,2.2,2.3,2.4
0.1	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	
2.1.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	
2.2.	Наличие оформленного стенда по организации питания в	
2.3.	отоновой	
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе	
	сайта «food»	Продука прасте
3	Качество готовой продукции	Прописываетс я сумма строк
		3.1,3.2,2, 3.3
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд	
5.1.	заявленному меню	
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже	
3.2.	тампаратуры полачи)	
4	Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала	Прописываете
7		я сумма строн
		4.1,4.2,4.3,4.4
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций	
	по их применению	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеолока.	,
	внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	Прописывает
5	Организация приема пищи	прошисывает

		я сумма строк 5.1,5.2
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря. Наличие одноразовых перчаток	
5.2.	перчаток Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	
6	Соблюдение графика работы столовои	Прописываете я сумма строк 6.1,6.2
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в	
7	Указать сколько родителей приняли участие в проверках	
8	Стору на содгавлено эктов на основании проверок	
9	Сколько актов родительского контроля выставлено на саите	
10	Сколько проанкетировано обучающихся	-
11	Сколько проанкетировано родителеи	
12	Сколько проведено административных проверок реализации курса «Разговор о правильном питании	

Руководитель ОО

ΟΝΦ

подпись

Ответственный за организацию питания дата

ОИФ

телефон

Директор

