

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №26 пос. Новонежино»
Шкотовского муниципального округа Приморского края**

П Р И К А З

02.09.2024 г.

пос. Новонежино

№82

п. 2

**О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания
обучающихся в школьной столовой в 2024-2025 учебном году**

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.; в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2024-2025 учебном году, на основании решения педагогического совета, протокол №1 от 30.08.2024 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Председатель: Полищук С.И. – заместитель директора по ВР.

Члены комиссии:

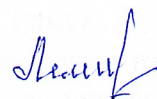
- ✓ Феюхина Олеся Владимировна – член общешкольного родительского комитета, член комиссии;
 - ✓ Чебакова Анастасия Евгеньевна – член общешкольного родительского комитета; член комиссии;
 - ✓ Цабак Л.П. – председатель ПК школы, член комиссии;
 - ✓ Сенченко Е.В. – заместитель директора по АХР, ответственная за организацию питания обучающихся в школе;
 - ✓ Аббита С.В. – социальный педагог;
 - ✓ Порозова А.Г. – медицинская сестра.
2. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в МБОУ «СОШ №26 пос. Новонежино» в 2024-2025 учебном году (Приложение 1).
 3. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией 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 обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
 5. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 2) и участия в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа (чек-листа) (Приложение 3).
 6. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.
 7. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.
 8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора

С приказом ознакомлены, согласны



 Е.В. Лемишко

 С.И. Полищук

 Л.П. Цабак

 С.В. Аббита

 А.Г. Порозова

 Е.В. Сенченко

**План работы комиссии
по контролю организации и качества питания
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №26 пос. Новонежино»
Шкотовского муниципального района Приморского края
в 2024-2025 учебном году**

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	Один раз в четверть	Члены комиссии
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Один раз в четверть	Ответственный за организацию питания
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в четверть	Члены комиссии
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Председатель комиссии
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в четверть	Члены комиссии
6.	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Два раза в год (ноябрь, апрель)	Председатель комиссии, социальный педагог
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	Один раз в четверть	Председатель комиссии, медицинская сестра
8.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы	Члены комиссии
9.	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Члены комиссии
10.	Отчет о работе комиссии за учебный год	май 2025 года	Председатель комиссии

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

- А) да Б) нет В) затрудняюсь ответить

УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- А) да Б) нет В) затрудняюсь ответить

2. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- А) да Б) нет

3. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

- А) не нравится Б) не успеваете В) питаетесь дома

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- А) горячий завтрак
Б) горячий обед (с первым блюдом)
В) 2-разовое питание (завтрак + обед)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- А) да Б) иногда В) нет

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- А) да Б) нет

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- А) да Б) нет В) не всегда

8. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- А) невкусно готовят Б) однообразное питание
В) готовят нелюбимую пищу Г) остывшая еда
Д) маленькие порции Е) иное

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- А) да Б) нет В) иногда

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- А) да Б) нет

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ: _____

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ _____

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: _____
Руководитель организации: _____
Организатор (поставщик) питания: _____
Дата заполнения: _____
Участники проведения мониторинга: _____

№	Показатель качества/вопросы	Да/Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.		
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	_____
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	_____
3	Имеются средства для дезинфекции рук?	_____
4	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	_____
2.Санитарно-техническое состояние обеденного зала.		
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений).	_____
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	_____
3	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание).	_____
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	_____
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.	_____
6	Насекомые,грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	_____
7	Обеденные столы чистые?	_____
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	_____
3.Режим работы столовой.		
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 10 минут)?	_____
2	Вывешено ли ежедневное меню в обеденном зале.	_____
3	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	_____
4.Соблюдение требований по организации питания детей.		
1	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся(с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	_____
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	_____
3	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	_____
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	_____
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	_____
6	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	_____

7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? _____
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья. _____
9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. _____
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. _____
11. Организация питьевого режима (кипяченая вода, бутилированная вода). _____
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). _____
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. _____

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец. одежды у сотрудников. _____
2. Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.). _____
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезинфекции. _____
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. _____
5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). _____
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. _____
7. Наличие профессионального образования у поваров. _____
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. _____
9. Наличие книги предложений и отзывов. _____
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. _____

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. _____
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). _____
3. Соответствие веса порций циклическому меню. _____
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? _____
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? _____
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. _____
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. _____
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. _____

Дополнительные замечания: _____

Предложения: _____

Подписи

участников мониторинга: _____