



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Преображенская средняя общеобразовательная школа»
Красногвардейского района Оренбургской области

ПРИКАЗ

01.09.2023 года

№ 01-06/78

с. Преображенка

О создании комиссии общественного контроля
организации и качества питания

С целью усиления контроля организации и качества питания в МБОУ
«Преображенская средняя общеобразовательная школа» в 2023-2024 учеб-
ном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного контроля организации и качества питания (далее – комиссия) из числа родителей (протокол родительского собрания от 08.09.2023 № 1___).
2. Включить в комиссию представителей от родительской общественности в следующем составе:
Кидрячева А.А - председатель комиссии, председатель родительского комитета;
Туманенко Н.А., - заместитель председателя, член родительского комитета;
Члены комиссии:
Габзалилова Ю.Р., Гончарова В.П.,
В том числе: Курманаева М.Т., завхоз;
Кагарманова Э.М., учитель начальных классов.
3. Назначить ответственным за взаимодействие с комиссией ответственного за организацию питания Филиппова С.Н.
4. Утвердить Положение о комиссии общественного контроля организации и качества питания.(Приложение 1)
5. Директору школы Тюрину С.А. ознакомить членов комиссии с порядком их работы по утвержденному Положению под роспись.
6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

С.А.Тюрин

**Положение
о родительском контроле за организацией питания обучающихся МБОУ «Преображенская
средняя общеобразовательная школа»»**

I. Общие положения

Настоящее положение направлено на:

- Улучшение организации питания обучающихся МБОУ «Преображенская СОШ»;
- Проведение мониторинга результатов родительского контроля, формирование предложений для принятия решений по улучшению питания в образовательной организации.

II. Принципы организации здорового питания

- 2.1. Федеральным законом от 01.03.2020 Х«47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статей 37 ФЗ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов» установлено определение «здорового питания», что крайне важно для формирования здоровой нации и увеличения продолжительности активного долголетия.
- 2.2. Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека.
- 2.3. Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека, снижению риска развития заболеваний и включает в себя:
- Соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
 - Наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
 - Обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
 - Применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности:
 - Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
 - Исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.
- 2.4. Рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации определяется режимом функционирования образовательной организации.

III. Родительский контроль за организацией питания обучающихся в
МБОУ «Преображенская СОШ»

- 3.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания образовательной организации осуществляется при взаимодействии с родительским комитетом гимназии.
- 3.2. Родительский контроль за организацией питания обучающихся осуществляется ежедневно в 1-4 классах.
- 3.3. Родители (законные представители) обучающихся включаются в состав комиссии общественного контроля по решению родительского комитета приказом директора школы.

3.4. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания в школьной столовой могут быть оценены:

- Наличие утвержденного и согласованного примерного меню;
- Наличие в обеденном зале ежедневного фактического меню, утвержденного руководителем образовательной организации, его соответствие примерному меню по составу и массе порций, выявление фактов и причин исключения отдельных продуктов из меню или неравноценной замены блюд;
- Органолептическая оценка блюд, приготовленных на пищеблоке, оценка их температуры;
- Контроль массы порций блюд на раздаче, их соответствие заявленному выходу блюд по меню;
- Наблюдение за членами бракеражной комиссии бракеража готовой продукции (оценки качества блюд);
- Качество мытья столовой посуды, наличие посуды со сколами, отбитыми краями, наличие непросушенных столовых приборов, качество обработки кассет для столовых приборов;
- Санитарно-техническое состояние обеденного зала, столовой мебели (уборка обеденных столов после каждого накрытия, наличие для этих целей специально выделенной ветоши уборочного инвентаря), наличие салфеток на столах и т.п.;
- Наличие санитарных книжек у персонала школьного пищеблока. Контроль соблюдения сотрудниками личной гигиены (наличие чистой санитарной одежды, перчаток, отсутствие украшений, коротко постриженные ногти, отсутствие покрытия ногтей лаком), наличие одноразовых масок или много разовых масок со сменным фильтром (в условиях распространения новой коронавирусной инфекции);
- Соблюдение культуры обслуживания обучающихся школьными поварами;
- Обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в обеденный зал;
- Наличие условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися: исправность смесителей, наличие горячего и холодного водоснабжения к раковинам для мытья рук перед обеденным залом, мыла, бумажных и электрополотенец;
- Своевременность накрытия столов и прихода обучающихся в столовую;
- Наблюдение за культурой питания обучающихся во время приема пищи;
- Проведение выборочного опроса обучающихся (после приема пищи) об удовлетворенности ассортиментом и качеством приготовленных блюд, выявление вкусовых предпочтений детей и нелюбимых блюд;
- Организация питьевого режима в школе;
- Наличие информационного стенда в обеденном зале, на котором размещены документы по организации школьного питания:
- Организация просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательных отношений;
- Наличие режима работы столовой;
- Наличие графика приема пищи обучающимися.

3.5. Организация родительского контроля может осуществляться в форме

- Анкетирования родителей и детей;
- Участия родителей (законных представителей) обучающихся в работе школьной комиссии общественного контроля.

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

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

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ Ж ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ? а ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ Ж ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ? -ДА

а НЕТ

о ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ Ж ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

о ДА с НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ? о НЕ

НРАВИТСЯ

с НЕ УСПЕВАЕТЕ с

ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

а ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

о 2-РАЗОВОЕ горячее питание (завтрак + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ? с ДА

о ИНОГДА

НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В

ШКОЛЕ? о ДА а НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

■ ДА

о НЕТ НЕ

ВСЕГДА 12

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

о НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

с ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ а ГОТОВЯТ

НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ с. ОСТЫВШАЯ ЕДА с

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

о ИНОЕ _____

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ? а ДА

о НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА? о ПОЛУЧАЕТ

ПОЛДНИК В ШКОЛЕ

с ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

о

НЕТ

о ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

о ДА

НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Вопрос	Да/нет
Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
А) да	
Б) нет	
Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
А) да	
Б) нет	
В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	
Б) нет	
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	
Б) нет	
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	
Б) нет	
Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
А) нет	
Б) да	
Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	
Б) нет	
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	
Б) нет	
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	
Б) нет	
Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
А) нет	
Б) да	
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
А) да	
Б) нет	
Совые качества блюд?	
А) хорошо	
Б) плохо	
Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты	
А) нет	
Б) да	
Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
А) нет	
Б) да	