

Республика Адыгея
Администрация муниципального образования «Город Майкоп»
Комитет по образованию

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 2»

П Р И К А З

от 31.08.2022г. № 363

Об обеспечении родительского контроля
в организации школьного питания в 2022-2023 учебном году

В соответствии с Методическими рекомендациями по осуществлению школьного (родительского) контроля за организацией обязательного бесплатного горячего питания учащихся 1-4 классов, с Распоряжением Главы Республики Адыгея от 23 июня 2020 года № 132- рг "О Перечне мероприятий по организации бесплатного горячего питания учащихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких учащихся в указанных образовательных организациях Республики Адыгея ("дорожной карте)", Распоряжением Главы Республики Адыгея от № «О внесении изменений в Перечень мероприятий по организации бесплатного горячего питания учащихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких учащихся в указанных образовательных организациях Республики Адыгея («дорожную карту») и в целях обеспечения родительского контроля в области организации школьного питания, взаимодействия с родителями (законными представителями) 1х-4х классов

приказываю:

1. Зам.директора по УВР Барановской И.В. (ответственной за организацию школьного питания учащихся 1-4 классов):

1.1. Усилить контроль за соблюдением норм обеспечения школьным питанием учащихся 1-4 классов, санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации школьного питания, поставляемыми пищевыми продуктами для питания младших школьников.

1.2. Взаимодействовать с родителями (законными представителями) (информировать, согласовать: временное посещение);

1.3. Ежемесячно представлять информацию о результатах родительского контроля для размещения на сайте и на стенде школы.

2. Утвердить:

2.1. Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) в школьную столовую для контроля школьного питания (приложение 1).

2.2. Состав родительской группы для обеспечения родительского контроля:

1. Григорьева Ольга Сергеевна, родитель 4Б класса;

2. Евтых Анаида Адамовна, родитель 4Б класса;
3. Беркил Нафисет Реджабовна, родитель 4А класса;
4. Токарева Маргарита Сергеевна, родитель 4Б класса;
5. Лямова Сусана Муратовна, родитель 3Б класса;
6. Нестерова Наталья Ангатовна, родитель 3Б класса;
7. Гладкова Светлана Александровна, родитель 3Б класса.

2.3. Памятку для родителей по контролю качества питания учащихся 1-4 классов (приложение 2);

2.4. Форму акта о посещении школьной столовой в рамках родительского контроля (приложение 3).

3. Родительской группе осуществлять контроль:

- 3.1. За условиями организации школьного питания;
- 3.2. Качеством сырой продукции, приготавливаемых блюд;
- 3.3. Соблюдением санитарных норм обеденного зала;
- 3.4. Участвовать ежедневно в бракераже готовых блюд, с последующим занесением в журнал результатов бракеража;
- 3.5. За выполнением условий контракта «Об организации школьного питания».

4. Родительской группе:

4.1. Использовать в своей деятельности Памятку (приложение 2) настоящего приказа;

4.2. Результаты родительского контроля оформлять актом о посещении школьной столовой (приложение 3) с использованием Перечня вопросов родительского контроля школьного завтрака учащихся 1-4 классов (приложение 4).

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «СШ № 2»

С.Б.Басниева

Ознакомлены:

И.В. Барановская



Памятка
для родителей по контролю качества питания учащихся в 1-4 классах
в 2021-2022 учебном году

Уважаемые родители!

При проведении мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания учащихся вами могут быть оценены:

- 1) соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- 2) санитарное состояние обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, посуды, наличие салфеток, мыла и т.п.;
- 3) условия соблюдения правил личной гигиены учащимися;
- 4) наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (в том числе масок, перчаток);
- 5) объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- 6) органолептические свойства и безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- 7) вкусовые предпочтения учащихся, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса младших школьников с согласия их родителей (законных представителей);
- 8) информирование родителей и учащихся о здоровом питании.

В школьной столовой родители могут:

- измерить температуру подачи блюд бесконтактным термометром;
- проверить полновесность порций, попросить повара или заведующего столовой взвесить 10 порционных блюд;
- оценить поедаемость блюд примерного десятидневного меню визуально, либо попросить работников столовой взвесить количество отходов;
- побеседовать с учащимися, спросить, что им понравилось, а что нет;
- попробовать блюда, оценить блюда на вкус;
- оценить по пятибальной шкале.

Акт
о посещении школьной столовой в рамках родительского контроля
(1-4 классы)

Родитель (законный представитель) (ФИО) _____

Дата посещения: _____

Оценка организации школьного питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): _____

Предложения: _____

Благодарности: _____

Замечания: _____

Комментарии: _____

Принятые меры по результатам рассмотрения оставленных комментариев _____

Родитель (законный представитель)

« _____ » _____ (дата, подпись)

_____ (ФИО)

**Перечень
вопросов родительского контроля школьного завтрака
учащихся 1-4 классов**

МБОУ «СШ № 2»

ФИО родителя (законного представителя) _____

Дата _____

Перемена № _____

Классы _____

Возраст учащихся _____

№	Что проверить?	Как оценить? (Поставьте «V» в соответствующий раздел)			Комментарии к изучаемому вопросу
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие десятидневного согласованного с Роспотребнадзором меню				
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие десятидневному меню	Есть, соответствует	Есть, не соответствует	нет	
3	Температура блюд	Основное блюдо > 60°	Гарнир 60 - 45°	Напиток	
4	Полновесность порций	Полновесные	Не соответствуют весу	Указать по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов (мясных, рыбных, из творога), гарниров, напитков	< 30% основное блюдо	30 — 60% гарнир	> 60% напиток	
6	Спросить мнение учащихся. (Если не вкусно, то почему?) вторых блюд (мясных, рыбных, из творога), гарниров, напитков	Вкусно	Не очень	нет	
7	Попробовать еду. Ваше мнение вторых блюд (мясных, рыбных, из творога), гарниров, напитков	Оценка какого блюда			
		Отлично	Хорошо	Удовл.	
8	Ваши предложения/пожелания/ комментарии				