

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Ивановская средняя общеобразовательная школа»  
Уватского муниципального района

ПРИКАЗ

« 17 » февраля 20 23 г.

№ 55

О внесении изменений в Приказ №192 от 15.09.2022  
«О создании Родительского контроля  
за организацией горячего питания в образовательной организации»

На основании Положения о родительском контроле по организации и качеству питания обучающихся, о порядке доступа законных представителей в МАОУ «Ивановская СОШ» Уватского муниципального района, протокола совета родителей от 14.02.2023 №1, в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2022-2023 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Внести изменения в пункт 1 в части корпуса №2 Приказа №192 от 15.09.2022 «О создании Родительского контроля за организацией горячего питания в образовательной организации» следующего содержания:

«1. Создать инициативную группу по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

МАОУ «Ивановская СОШ» Уватского муниципального района (корпус №2)

- Медведева Наталья Александровна - родитель;

- Мухина Людмила Сергеевна – родитель;

- Хорзова Ольга Васильевна - родитель.

2. Ознакомить с планом работы инициативной группы по контролю за организацией горячего питания обучающихся в 2022-2023 учебном году (Приложение 1) родителей указанных в пункте 1 настоящего приказа.

3. При проведении родительского контроля за организацией горячего питания в школе членами инициативной группы могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание помещения (столовой) для приёма пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- безопасность поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законные представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 2) и заполнении формы оценочного листа (Приложение 3).

5. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.

6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



А.П.Калинин

План работы инициативной группы по контролю за организацией горячего питания  
обучающихся в 2022-2023 учебном году

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов, безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	Один раз в четверть	Члены комиссии
2.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Члены комиссии
3.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды, условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися	Один раз в четверть	Члены комиссии
4.	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)	Члены комиссии
5.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, родительских собраниях по вопросам качества питания	По плану работы школы	Члены комиссии
6.	Проверка эстетического оформления зала столовой, наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	2 раза в год	Члены комиссии
7.	Отчет о работе комиссии за учебный год	Май 2023 года	Члены комиссии

**Анкета школьника  
(заполняется вместе с родителями)**

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

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

НЕ НРАВИТСЯ

НЕ УСПЕВАЕТЕ

ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

ДА

ИНОГДА

НЕТ

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

ДА

НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЦЦУ

ОСТЫВШАЯ ЕДА

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

ИНОЕ \_\_\_\_\_

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЕННОГО ДНЯ?

ДА

НЕТ

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

**Оценочный лист**  
**Дата и время проведения проверки:**  
**Инициативная группа, проводившая проверку ФИО:**

№	Вопрос	Ответ
1.	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
3.	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
4.	<b>В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?</b>	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	<b>Вывешен ли график приема пищи обучающимися?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
6.	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
7.	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
8.	<b>Соответствует ли вкус приготовленных блюд?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
9.	<b>Соответствует ли запах приготовленных блюд?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
10.	<b>Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
11.	<b>Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
12.	<b>Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	
	Б) нет	

13.	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
14.	<b>Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?</b>	
	А) да	
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	<b>Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?</b>	
	А) да	
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Дата \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_