

Муниципальное автономное общеобразовательное
учреждение средняя школа № 7

ПРИКАЗ

01.09.2024 г.

№ 81

Об организации
Родительского контроля
за организацией горячего
питания в МАОУ СШ № 7

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 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2024-2025 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать инициативную группу по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой, в состав которой включить по 1 представителю (родителю) от каждой ступени уровня образования:
Морозова Динара Рашитовна – 2,8 класс
Кузьмина Ольга Валентиновн – 5 класс
Серёдкина Татьяна Игоревна – 11 класс
2. Утвердить план работы инициативной группы по контролю за организацией горячего питания обучающихся в 2024-2025 учебном году (Приложение 1).
3. При проведении родительского контроля за организацией горячего питания в школе членами инициативной группы 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 заполнении формы оценочного листа (Приложение 3). Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.
 6. Инициативной группе проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже 1 раз в четверть.



Директор школы: *М.В. Палютина* М.В. Палютина

**Примерный план
работы Родительского контроля
за организацией горячего питания в столовой МАОУ СШ № 7 на 2024-2025
учебный год.**

ЦЕЛЬ: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

Основные задачи:

- оценка благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся;
- пропаганда основ здорового питания среди родителей и детей
- повышение культуры питания;
- контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль за соответствием меню с реализуемыми блюдами;
- выявления вкусовых предпочтений обучающихся;
- информирование родителей на родительских собраниях, о выявленных нарушениях и их устранении;
- помощь классным руководителям в организации мероприятий по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.

1. Организационно -аналитическая работа		
Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Назначение членов инициативной группы Родительского контроля	сентябрь	законные представители обучающихся, заместитель директора по УВР
2. Проведение мониторинга за организацией горячего питания в ОО	сентябрь-май	члены Родительского контроля
3. Собраний по итогам проверок « Организация питания обучающихся в школьной столовой» -охват учащихся горячим питанием; -соблюдение санитарно-гигиенических норм;	декабрь, май	члены Родительского контроля, заместитель директора по УВР, директор
4. Оформление интернет стендов информация по питанию в школе и классах	В течении года	члены Родительского контроля, классные руководители
2. Методическое обеспечение		
Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Организация консультаций для классных руководителей 1-9 классов по темам; «Сопровождение обучающихся в столовой» «Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»	В течении года	Ответственный за организацию питания
3. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся		
Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам;	В течении года	классные руководители, члены родительского

-«Режим питания и его значение» -«Культура приема пищи» -«Острые кишечные заболевания и их профилактика» -«Чтоб здоровым стать ты мог, пей скорей фруктовый сок » -«Что мы едим?» -«Вредные продукты»		контроля, фельдшер ФАП
--	--	------------------------

4. Работа по воспитанию культурных привычек питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Выступления на родительских собраниях по темам; -«Совместная работа семьи и школы по формированию здорового питания у школьников» -«Профилактика заболеваний ЖКТ у детей и подростков» -«Повышение иммунитета с помощью полезных продуктов питания»	В течении года	заместитель директора, члены родительского контроля, медицинские работники
4. Анкетирование родителей и обучающихся 1-4 и 5- 9 классов «Ваши предложения по развитию школьного питания»	В течении года	Классные руководители, члены, сайт ОО

(заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. 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 ПЕРЕМЕНЫ 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. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА^

НЕТ^

ИНОГДА

9. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

^НЕТ

10. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ: _____

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ _____

Оценочный лист

Приложение 3 к приказу № 81 от 01.09.2024

Дата и время

проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: _____

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	
	А) да	
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема	
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	
	Б) нет	