



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 22
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БОРИСА АЛЕКСАНДРОВИЧА ЗОЛОТУХИНА
ХУТОРА ПРИКУБАНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

От 09..01.2024 года

№ 10- П

х. Прикубанский

Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения основная общеобразовательная школа № 22 имени Героя Советского Союза Бориса Александровича Золотухина хутора Прикубанского муниципального образования Славянский район во втором полугодии 2023-2024 учебного года.

На основании приказа управления образования администрации муниципального образования Славянский район от 17 августа 2023 года № 1486 « Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся образовательных организаций муниципального образования Славянский район в 2023-2024 учебном году» , в целях осуществления родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся ,качеством приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню в МБОУ ООШ № 22

п р и к а з ы в а ю

1. Организовать и активизировать работу Совета по питанию в части осуществления контроля над организацией горячего питания согласно графику ,но не реже 2 раз в неделю, с заполнением оценочного листа (приложения № 1 к приказу)
2. Ответственному за организацию питания Сандальневой Л.В., заведующей хозяйством, ознакомить членов Совета по питанию (инициативную группу родителей) с методическими рекомендациями.
3. Утвердить порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ ООШ № 22

И.А.Урумова

Форма оценочного листа
Наименование ОО _____

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Ф.И.О. _____ номер тел. _____

2. Ф.И.О. _____ номер тел. _____

3. Ф.И.О. _____ номер тел. _____

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдни)	
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	
11	Санитарное состояние обеденного зала	
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	
	Качественно ли проведена уборка	
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	

Выводы по организации питания учащихся в школе

--	--

1. Ф.И.О. _____ подпись _____

2. Ф.И.О. _____ подпись _____

3. Ф.И.О. _____ подпись _____

