

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 2

**ПРИКАЗ**

«01» сентября 2023 г.

№ 261

Котельниково

О порядке контроля родителями/законными  
представителями обучающихся качества организации  
бесплатного горячего питания обучающихся

На основании методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г., с целью повышения эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственным за организацию родительского контроля качества питания Зам. директора по АХР Иванову М.Е.
2. Классным руководителям:
  - 2.1 Направить представителя родительской общественности для участия в комиссии по контролю за организацией бесплатного горячего питания;
  - 2.2. Ознакомить родителей/законных представителей обучающихся с порядком проведения контроля качества горячего питания обучающихся;
3. Обеспечить своевременное размещение информации о проводимых мероприятиях по контролю за качеством организации бесплатного горячего питания обучающихся на официальном сайте образовательной организации.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ СШ № 2 г. Котельниково



О.Ю. Колесникова

**График посещения школьной столовой/буфета \_\_\_\_\_ (общеобразовательная организация)  
комиссией, осуществляющей родительский контроль**

№	Указать классы, которые были обеспечены питанием в период проверки	Согласованная дата и время посещения (с указанием продолжительности перемены)	Участник комиссии (ФИО родителей, класс обучающегося)	Участник комиссии (представитель общеобразовательной организации; организации, предоставляющей услуги по организации питания - ФИО, должность)	Отметка о посещении (подпись, расшифровка)	Отметка о предоставлении книги посещения школьной столовой и буфета

Директору \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
*(ФИО родителя, законного представителя)*

Проживающего

по адресу: \_\_\_\_\_

тел.: \_\_\_\_\_

Заявка на участие в проверке организации питания

Я, \_\_\_\_\_, законный представитель  
\_\_\_\_\_ *(ФИО обучающегося)*, обучающегося  
в \_\_\_\_\_ классе, прошу включить меня в график посещения школьной  
столовой/буфета, а так же в состав комиссии, осуществляющей родительский  
контроль за организацией питания в общеобразовательной организации.

\_\_\_\_\_  
*(дата) (подпись) / (расшифровка подписи)*

/

**Книга посещения школьной столовой и буфета**

1. Родитель (ФИО):

Дата посещения:

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

Предложения:

Благодарности:

Замечания:

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев:

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры:

Родитель \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ (ФИО, должность, подпись, дата)

**Акт проверки организации питания**

№ \_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_  
(наименование образовательной организации)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

проведена проверка организации питания в отделении (-ях)

\_\_\_\_\_

по адресу(-ам): \_\_\_\_\_

Основание проведения проверки: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюд).

**В ходе проверки установлено:**

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно		
2	Наличие ежедневного меню		
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2)		
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)		
5	Основное блюдо горячее		
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)		
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде		
8	Зал приема пищи чистый		
9	Обеденные столы чистые (протертые)		
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)		

Проверкой установлено (иное): \_\_\_\_\_

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = \_\_\_\_\_ % не съеданности блюд (определяется визуально).

**ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Члены комиссии (ФИО, подпись):

## Оценочный лист (заполняется по желанию)

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно		
2	Наличие ежедневного меню		
3	Соответствие блюда ежедневному меню (пункт 2).		
4	Еда вкусная(если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)		
5	Основное блюдо горячее		
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)		
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде		
8	Зал приема пищи чистый		
9	Обеденные столы чистые (протертые)		
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)		

Иное: \_\_\_\_\_

Заполнено: \_\_\_\_\_

(ФИО родителя (законного представителя), участвовавшего в проверке)