



Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
Ханты-Мансийского района  
«Средняя общеобразовательная школа д. Шапша»

## **П Р И К А З**

05.09.2022 г.

№ 331 - О

### **Об утверждении положения о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей**

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.05.2020 (далее - Методические рекомендации), во исполнение п.5 поручений Послания Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации от 15 января 2020 года Пр-113 в целях обеспечения общественного контроля за организацией в регионе бесплатного здорового горячего питания и снабжения качественными продуктами, приказа комитета по образованию администрации Ханты-Мансийского района 06-Пр-658-О от 10.11.2020 года «Об организации мероприятий мониторинга питания»:

### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить положение о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей.
2. Организовывать мероприятия общественного контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой с привлечением родительского комитета, депутатов Ханты-Мансийского

района, представителей общественных Советов, обучающихся 15.09.2023 года.

3. По результатам общественного контроля участникам родительского сообщества подготовить Акт проверки организации питания обучающихся (приложение 1);
4. Распространить среди обучающихся анкеты школьника по вопросам организации питания (приложение 2).
5. Утвердить форму графика проведения общественного мониторинга за организацией горячего питания (приложение 3).
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



А.В. Маннинен

### Акт проверки организации питания обучающихся

Дата проверки:

	Содержание проверки	Да/Нет	Примечание
<b>1</b>	<b>Имеется ли в организации меню?</b>		
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации		
	Б) да, но без учета возрастных групп		
	В) нет		
<b>2</b>	<b>Вывешено ли двухнедельное меню для ознакомления родителей и детей?</b>		
	А) да		
	Б) нет		
<b>3</b>	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>		
	А) да		
	Б) нет		
<b>4</b>	<b>Размещено ли двухнедельное меню на сайте образовательного учреждения?</b>		
	А) да		
	Б) нет		
<b>5</b>	<b>Соответствуют реализуемые блюда утвержденному меню?</b>		
	А) да		
	Б) нет		
<b>6</b>	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>		
	А) да, по всем дням		
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
<b>7</b>	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>		
	А) да		
	Б) нет		
<b>8</b>	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>		
	А) нет		
	Б) да		
<b>9</b>	<b>Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами?</b>		
	А) да		
	Б) нет		
<b>10</b>	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого</b>		

	<b>приема пищи?</b>		
	А) да		
	Б) нет		
<b>11</b>	<b>Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?</b>		
	А) да		
	Б) нет		
<b>12</b>	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>		
	А) нет		
	Б) да		
<b>13</b>	<b>На входе в столовую присутствует антисептик для обработки рук?</b>		
	А) да		
	Б) нет		
<b>14</b>	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>		
	А) да		
	Б) нет		
<b>15</b>	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</b>		
	А) нет		
	Б) да		
<b>16</b>	<b>Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маски, перчатки)?</b>		
	А) нет		
	Б) да		
<b>17</b>	<b>Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>		
	А) нет		
	Б) да		
<b>18</b>	<b>Потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиН (расписание)</b>		
	А) да		
	Б) нет		
<b>19</b>	<b>Техническое состояние столовой?</b>		
	А) удовлетворительное		
	Б) хорошее		
	В) неудовлетворительное		
<b>20</b>	<b>Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить ее обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?</b>		
	А) да		
	Б) нет		
<b>21</b>	<b>Допускается ли использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами?</b>		

	А) да		
	Б) нет		
22	<b>Соблюдаются сроки реализации продуктов?</b>		
	А) да		
	Б) нет		
23	<b>Допускается ли хранение пищевых продуктов на полу?</b>		
	А) да		
	Б) нет		
24	<b>Имеются документы подтверждающие качество и безопасность продуктов</b>		
	А) да		
	Б) нет		

Выводы:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Рекомендации по итогам проверки:

---

---

---

---

---

---

Члены комиссии:

Анкета школьника по вопросам организации питания (анкетирование проводить не менее 1 раза в четверть)

**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**

**Форма графика проведения общественного мониторинга за  
организацией горячего питания**

Организация	Период проведения общественного контроля*	Ответственный за проведение общественного мониторинга

\*не реже 1 раза в квартал