

СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 23  
ИМЕНИ Н.Н. БОНДАРЕВСКОГО СЕЛА ВЕЛИКОВЕЧНОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

От 31.08.2021г.

№310-О

**Об утверждении Положения, регламентирующего проведение мониторинга организации родительского контроля за организацией питания в МБОУ СОШ 23 с. Великовечного на 2021-2022 учебный год**

С целью обеспечения и совершенствования контроля за организацией и качеством школьного питания в образовательных организациях, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Аникеевой Т.С., ответственной по питанию, классным руководителям 1-11 классов организовать взаимодействие с общешкольным родительским комитетом в части осуществления контроля за организацией горячего питания в МБОУ СОШ 23 не реже 1 раз в неделю.
  2. Утвердить Положение, регламентирующее порядок доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в МБОУ СОШ 23 (приложение 1).
  3. Аникеевой Т.С., ответственной по питанию, организовать регулярный мониторинг родительского контроля в МБОУ СОШ 23 ежеквартально (1 раз в четверть).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ



Кривова С.Г.

**Положение, регламентирующее проведение мониторинга  
организации родительского контроля за организацией питания в  
общеобразовательных организациях муниципального образования  
Белореченский район**

В соответствии с алгоритмом осуществления родительского контроля питания учащихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район, утвержденного приказом управления образованием администрации муниципального образования Белореченский район от 18.06.2021 № 698, в соответствии с документами:

- Положением о порядке доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации.
- Положением об общественно-экспертном совете по питанию обучающихся.
- Приказом директора образовательной организации об учреждении общественно-экспертного совета по питанию общеобразовательной организации.
- Графиком посещения столовой МОУ (по форме Приложения 1 к «Положению о порядке доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»).
- Правилами и порядком проведения родительского контроля.
- Листом ознакомления с правилами и порядком проведения родительского контроля.

Осуществляется родительский контроль в соответствии с Актом периодической внутренней проверки организации питания (Приложение 1). По завершению проверки родитель заполняет Акт, подписывает его и сдает ответственному по питанию в общеобразовательной организации.

Ответственный по питанию регистрирует Акт как входящую корреспонденцию и обеспечивает выставление данного Акта на сайте общеобразовательной организации в разделе Питание в 5-дневный срок.

По результатам четверти ответственный за организацию питания пишет обобщающую справку по результатам контроля по форме (Приложение 2).

По результатам четверти предоставляется информация о результатах мониторинга родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся, по форме в управление образованием администрации муниципального образования Белореченский район (Приложение 3).

**Акт периодической внутренней проверки организации питания**  
в ОО \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Мною \_\_\_\_\_ проведена проверка организации питания в  
(ФИО полностью, контактный телефон)

\_\_\_\_\_ по контролю за организацией и качеством питания  
(наименование ОО)

основание проведения проверки - Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- работой буфета\*.

\* при наличии буфета

В ходе проверки установлено

| №п/п | Объект контроля   | Соответствие нормам, требованиям | Срок устранения выявленных нарушений | Ответственный за устранение нарушения |
|------|---|----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1    | <b>Соответствие количества питающихся заявленному количеству</b>                          |                                  |                                      |                                       |
| 2    | <b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>                                  |                                  |                                      |                                       |
| 2.1. | Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.                                 |                                  |                                      |                                       |
| 2.2. | Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню                                   |                                  |                                      |                                       |
| 2.3. | Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой                             |                                  |                                      |                                       |
| 2.4. | Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»                  |                                  |                                      |                                       |
| 3    | <b>Качество готовой продукции</b>   |                                  |                                      |                                       |
| 3.1. | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню                       |                                  |                                      |                                       |
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)                 |                                  |                                      |                                       |
| 3.3. | Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации                 |                                  |                                      |                                       |
| 4    | <b>Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала</b>                                  |                                  |                                      |                                       |
| 4.1. | Соблюдение режима мытья рук обучающимися  |                                  |                                      |                                       |
| 4.2. | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению               |                                  |                                      |                                       |
| 4.3. | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты) |                                  |                                      |                                       |
| 4.4. | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)                             |                                  |                                      |                                       |
| 4.5. | Качество проведения уборок, наличие   |                                  |                                      |                                       |

|          |   |               |         |   |
|----------|---|---------------|---------|---|
|          | уборочного инвентаря  |               |         |   |
| <b>5</b> | <b>Организация приема пищи</b>  |               |         |   |
| 5.1.     | Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)             |               |         |   |
| 5.2.     | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов                    |               |         |   |
| <b>6</b> | <b>Соблюдение графика работы столовой</b>   |               |         |   |
| 6.1.     | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение |               |         |   |
| 6.2.     | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком                            |               |         |   |
| <b>7</b> | <b>Работа буфета</b>  | при<br>буфета | наличии | при<br>отсутствии<br>буфета в ОО убрать<br>строку |
| 7.1.     | Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции   |               |         |   |
| 7.2.     | Соблюдение сроков реализации буфетной продукции   |               |         |   |
| 7.3.     | Наличие оформленных ценников  |               |         |   |
| 7.4.     | Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены   |               |         |   |

Выводы

---



---



---



---



---

Предложения

---



---



---



---



---

Представитель родительской  
общественности

\_\_\_\_\_

подпись

ФИО

\_\_\_\_\_

телефон

Представитель  
общеобразовательной  
организации

\_\_\_\_\_

подпись

ФИО

\_\_\_\_\_

телефон

Приложение 2 к положению

## Справка по результатам родительского контроля за организацией горячего питания в \_\_\_\_\_ за 1 (2,3,4) четверть

На основании приказа управления образованием администрации муниципального образования Белореченский район от 22.06.2021 г. № 710 «О проведении мониторинга организации питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район» проведен мониторинг организации горячего питания в \_\_\_\_\_.

За период первой четверти контроль провели - \_\_\_\_\_ родителей.

На основании проверки предоставлено \_\_\_\_\_ Актов периодической (кол-во) внутренней проверки организации питания, выставлено на сайте ОО \_\_\_\_\_ (кол-во)

Выявлены следующие несоответствия нормам, требованиям организации питания обучающихся:

| №п/п     | Объект контроля   | Соответствие нормам<br>*(указывается количество несоответствий, выявленных родителями в сумме по всем проверкам) | Результат на конец четверти<br>(несоответствие устранено, будет устранен – дата) |
|----------|---|--|--|
| <b>1</b> | <b>Соответствие количества питающихся заявленному количеству</b>                                |  |  |
| <b>2</b> | <b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>  |  |  |
| 2.1.     | Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.                                       |  |  |
| 2.2.     | Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню   |  |  |
| 2.3.     | Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой                                   |  |  |
| 2.4.     | Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»                        |  |  |
| <b>3</b> | <b>Качество готовой продукции</b>   |  |  |
| 3.1.     | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню                             |  |  |
| 3.2.     | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)                       |  |  |
| 3.3.     | Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации                       |  |  |
| <b>4</b> | <b>Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала</b>  |  |  |
| 4.1.     | Соблюдение режима мытья рук обучающимися  |  |  |
| 4.2.     | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению                     |  |  |
| 4.3.     | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)       |  |  |
| 4.4.     | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)                                   |  |  |
| 4.5.     | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря  |  |  |
| <b>5</b> | <b>Организация приема пищи</b>  |  |  |
| 5.1.     | Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.) |  |  |
| 5.2.     | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов        |  |  |
| <b>6</b> | <b>Соблюдение графика работы столовой</b>   |  |  |

|      |   |                    |  |
|------|---|--------------------|--|
| 6.1. | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение |                    |  |
| 6.2. | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком                            |                    |  |
| 7    | <b>Работа буфета</b>  | при наличии буфета | при отсутствии буфета в ОО убрать строки |
| 7.1. | Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции   |                    |  |
| 7.2. | Соблюдение сроков реализации буфетной продукции   |                    |  |
| 7.3. | Наличие оформленных ценников  |                    |  |
| 7.4. | Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены   |                    |  |

Осуществлена оценка удовлетворенности обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей). Проведено \_\_\_\_\_  
(кол-во)  
анкетирований, по факту анкетирований составлено \_\_\_\_\_ справок,  
(кол-во)  
данные справки выставлены на сайте общеобразовательной организации в \_\_\_\_\_ случаях.

(кол-во)  
Осуществлена оценка информирования родителей (законных представителей) о здоровом питании. Проведено \_\_\_\_\_  
(кол-во)  
анкетирований, по факту анкетирований составлено \_\_\_\_\_ справок,  
(кол-во)  
данные справки выставлены на сайте общеобразовательной организации в \_\_\_\_\_ случаях.

(кол-во)  
Осуществлена оценка реализации курса «Разговор о правильном питании» администрацией ОО. Проведено \_\_\_\_\_ проверок по  
(кол-во)  
результатам составлено справок \_\_\_\_\_ данные справки выставлены на  
(кол-во)  
сайте общеобразовательной организации в \_\_\_\_\_ случаях.  
(кол-во)

Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_

подпись

ФИО

телефон

дата

Приложение 3 к положению  
**Мониторинг проведения родительского контроля  
за организацией горячего питания в ОО**

Информация предоставляется по окончании четверти

| №п/п      | Объект контроля   | Соответствие нормам<br>*(указывается количество несоответствий, выявленных родителями в сумме по всем проверкам) |
|-----------|---|--|
| <b>1</b>  | <b>Соответствие количества питающихся заявленному количеству</b>  |  |
| <b>2</b>  | <b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>  | Прописывается сумма строк 2.1,2.2,2.3,2.4  |
| 2.1.      | Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.   |  |
| 2.2.      | Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню   |  |
| 2.3.      | Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой   |  |
| 2.4.      | Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»                                    |  |
| <b>3</b>  | <b>Качество готовой продукции</b>   | Прописывается сумма строк 3.1,3.2,2, 3.3   |
| 3.1.      | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню   |  |
| 3.2.      | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)                                   |  |
| 3.3.      | Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации                                   |  |
| <b>4</b>  | <b>Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала</b>  | Прописывается сумма строк 4.1,4.2,4.3,4.4  |
| 4.1.      | Соблюдение режима мытья рук обучающимися  |  |
| 4.2.      | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению                                 |  |
| 4.3.      | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)                   |  |
| 4.4.      | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)   |  |
| 4.5.      | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря  |  |
| <b>5</b>  | <b>Организация приема пищи</b>  | Прописывается сумма строк 5.1,5.2  |
| 5.1.      | Достаточность раздаточного инвентаря. Наличие одноразовых перчаток  |  |
| 5.2.      | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов                    |  |
| <b>6</b>  | <b>Соблюдение графика работы столовой</b>   | Прописывается сумма строк 6.1,6.2  |
| 6.1.      | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение |  |
| 6.2.      | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком                            |  |
| <b>7</b>  | <b>Указать сколько родителей приняли участие в проверках</b>  |  |
| <b>8</b>  | <b>Сколько составлено актов на основании проверок</b>   |  |
| <b>9</b>  | <b>Сколько актов родительского контроля выставлено на сайте ОО</b>  |  |
| <b>10</b> | <b>Сколько проанкетировано обучающихся</b>  |  |
| <b>11</b> | <b>Сколько проанкетировано родителей</b>  |  |
| <b>12</b> | <b>Сколько проведено административных проверок реализации курса «Разговор о правильном питании»</b>         |  |
| <b>13</b> | <b>Работа буфета</b>  | при наличии буфета   |
| 13.1.     | Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции   | при отсутствии буфета, строки убираются  |
| 13.2.     | Соблюдение сроков реализации буфетной продукции   |  |
| 13.3.     | Наличие оформленных ценников  |  |
| 13.4.     | Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены   |  |

Руководитель ОО

\_\_\_\_\_

подпись

ФИО

Ответственный  
за организацию питания  
дата

ФИО

телефон