



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 17 ИМЕНИ ГЕРОЯ
СОВЕТСКОГО СОЮЗА ГЕНЕРАЛ-МАЙОРА В.В. КОЛЕСНИКА
ГОРОДА СЛАВЯНСКА-НА-КУБАНИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 05.09.2023

№ 719

г. Славянск-на-Кубани

Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МАОУ СОШ №17 в 2023-2024 учебном году

На основании приказа управления образования администрации муниципального образования Славянский район № 1497 от 18.08.2023 года «Об организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях муниципального образования Славянский район в 2023-2024 в новом учебном году», от 17.08.2023 года № 1486 «Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся общеобразовательных 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 МАОУ СОШ №17 (далее – СОШ №17) **п р и к а з ы в а ю:**

1. Создать совет по питанию в части осуществления контроля за организацией горячего питания в СОШ №17 не реже 1 раза в неделю с заполнением оценочного листа (Приложение №1).

2. Утвердить форму оценочного листа согласно Приложению №2.

3. Утвердить обязанности и права совета по питанию СОШ №17.

3.1. В обязанности Совета по питанию входит контроль за соблюдением:

- режима питания в СОШ №17;
- выхода блюд;
- объема разовых порций в обеденном зале;
- условий хранения готовых блюд;
- организации правильного хранения продуктов;
- сроков хранения продуктов питания;
- санитарного состояния пищеблоков;
- вкусовые качества приготовляемых блюд;
- соответствия блюд утвержденному меню;

3.2. Права и полномочия Совета по питанию:

- отчитываться перед родителями учащихся за организацию питания учащихся по необходимости;

- вести пропаганду среди родителей и учащихся о необходимости полноценного, здорового питания;

- проверка ежедневного меню с указанием выхода блюд в столовой.

4. Делопроизводителю Руденко Е.И. ознакомить членов совета по питанию с п.3 данного приказа.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

А.Н. Демченко

Состав совета по питанию школы

Траилина Е.В. – заместитель директора по АХР, председатель школьного Совета по питанию.

Члены СП:

Маркасьянц А.А. – заместитель директора по воспитательной работе.

Макарян А.Г. – социальный педагог

Мягкая В.А. – педагог организатор

№ п/п	Ф.И.О. родителя	Класс	Телефон
1.	Кузгиева Зинаида Хавасовна	2А,3А,6Б	89186673103
2.	Рябикова Наталья Михайловна	3В,10А	89186450857
3.	Маркаръян Анаид Артемовна	6В,11А	89184951608

Директор

А.Н. Демченко

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

№ 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, полдники)	
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		

