

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЖАГЛАРГИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
КУРЧАЛОЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»

366321, Чеченская Республика Курчалоевский район, с. Джагларги, ул. А.А.Кадырова, 13А
электронный адрес: djaglargi-sosh@mail.ru

ПРИКАЗ

01.09.2022 г.

№ 61-од

Об осуществлении родительского контроля
за организацией питания обучающихся

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню по пищеблоку МБОУ «Джагларгинская СШ», в соответствии с Положением об организации горячего питания обучающихся МБОУ «Джагларгинская СШ», Положением о порядке работы комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ «Джагларгинская СШ»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

1.1. Состав комиссии по контролю организации и качества горячего питания обучающихся МБОУ «Джагларгинская СШ» (родительский контроль) (далее Комиссия) на 2022-2023 учебный год (Приложение 1),

1.2. форму «Акт проверки» (Приложение 2), «Оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся» (Приложение №3);

2. Социальному педагогу Умарову М-Я.С. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 09.09.2022г.

2.1. Ознакомить родителей с Положением и правилами работы комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством горячего питания обучающихся МБОУ «Джагларгинская СШ».

3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы



М.У. Муслимова

С приказом ознакомлена:

Р.А. Дикиева

Состав
комиссии по контролю организации и качества горячего питания
обучающихся МБОУ «Джагларгинская СШ»

1. Цикиева Р.А.
2. Сайдалиева З.С.
3. Усманова З.А.
4. Магомадова Ф.О.

АКТ №
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания
обучающихся

от _____ года

Комиссия в составе:

составили настоящий акт в том, что _____ в
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	
Весовое соответствие блюд	
Вкусовые качества готового блюда	
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	

Организация питания:

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С актом ознакомлен (а):

Заведующий(ая) производством _____

подпись

ФИО

Комиссия с актом ознакомлена:

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся

Дата и время проведения проверки: _____

Завтрак/обед _____

Члены Комиссии, проводившие проверку: _____

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	да	
	– к раковинам для мытья рук;	да	
	– мылу и антисептикам;	да	
	– средствам для сушки рук	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	да	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	да	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	да	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	да	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	да	
Рацион питания			

13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	да	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	да	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	да	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	нет	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	да	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	да	