

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РЕПЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
АЛЕКСЕЕВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА**

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

« 31» августа 2023 г.

№ 102

**Об утверждении комиссии родительского контроля
по организации горячего питания
в МБОУ «Репенская СОШ» в 2023-2024 уч.г.**

На основании методических рекомендаций МР 2.4.180–20, утвержденных Главным государственным врачом РФ А.Ю. Поповой от 18.05.2020г., приказа управления образования администрации Алексеевского городского округа от 28.08.2023 г. № 740 «Об организации питания обучающихся общеобразовательных организаций Алексеевского городского округа в 2023-2023 учебном году», в целях организации качественного и здорового питания обучающихся в МБОУ «Репенская СОШ» **приказываю:**

1. Утвердить комиссию родительский контроль по организации питания в составе:
 - Барышникова В.И., социальный педагог - председатель комиссии, ответственный за организацию питания;

Члены комиссии:

- Бивалькевич Н.Н. – председатель родительского комитета;
 - Халина Л.Н. - член родительского комитета;
 - Жашкова Л.И.- член родительского комитета;
 - Бессмельцева О.Н. - член родительского комитета;
 - Новинкина А.Н. - член родительского комитета;
 - Шумкова Н.Ю. - член родительского комитета;
 - Голубовская Н.Н. - член родительского комитета;
 - Барышникова Н.А., фельдшер ФАП с. Репенка (по согласованию)
2. Утвердить план работы родительского контроля на 2023-2024 уч.г. (Приложение №1).
 3. Проводить контроль по организации горячего питания не реже 2 раз в месяц, с соответствующим заполнением акта (приложение 2).
 4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора
МБОУ «Репенская СОШ»



Е.Г. Острякова

**ПЛАН – ГРАФИК РАБОТЫ
РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
на 2023-2024 учебный год**

Цели:

1. Постоянный мониторинг и выявление контингента детей из наиболее социально-незащищенных и многодетных семей, которые имеют право на бесплатное питание.
2. Обеспечение наиболее полного охвата горячим питанием учащихся школы.
3. Ведение разъяснительной работы о необходимости рационального и здорового питания.
5. Осуществление контроля за организацией процесса питания детей и качеством продукции, санитарным состоянием пищеблока (режим питания, соблюдение 10-дневного меню, соблюдение санитарных норм и правил).
7. Привлечение общественности (представителей родительского общественного, управляющего совета, медицинских работников) к работе комиссии. Организация системы ежедневного общественного контроля.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Создание комиссии по организации и контролю питания учащихся в школе	Острякова Е.Г., директор школы	Август
2.	Ознакомление комиссии с действующими законами, нормативными документами и необходимой документацией по учету и организации горячего питания в школе.	Барышникова В.И., социальный педагог	Сентябрь
3.	Анализ контингента детей из наиболее социально-незащищенных и многодетных семей в сотрудничестве с классными руководителями и представителями родительской общественности.	Барышникова В.И., социальный педагог	Сентябрь
4.	Составление плана рейдов и проверок санитарного состояния пищеблока и столовой, выполнения графиков питания и дежурств, анкетирования учащихся	Барышникова В.И., социальный педагог	Ежемесячно
5.	Проведение проверки, соответствия рациона питания 10-дневного меню, целевого использования продуктов.	Члены комиссии	Ежемесячно

АКТ
проверки школьной столовой
членами комиссии родительского контроля питания

от « » _____ 20__ года

Комиссия в составе:

Членов общешкольного родительского комитета:

Составили настоящий акт в том, что «_»_20__года в _____ часов _____ минут была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: с _____ до _____ (завтрак, обед)

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой на «_____» _____ 20__ года было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании

- 2) При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюда _____,

- 3) Качество обработки *соответствует / не соответствует* предъявляемым требованиям.

- 4) Порции *соответствуют / не соответствуют* возрастной потребности детей.

- 5) Температурный режим *выдержан / не выдержан*.

- 6) Комиссия посетила пищеблок. Нарушения *были выявлены / не были выявлены*.

- 7) Эстетичность накрытия:

- столы *чисто вытерты / плохо вытерты*;
- специальные принадлежности для мытья столов *используются / не используются*
- тарелки *чистые / грязные*;
- полы в столовой *чистые / грязные*.

С актом комиссии ознакомлены:

повара: _____ / _____

