

Приказ



УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ гимназия № 35
Е.А. Никандрова
№ 83/Г-одат «01» сентябрь 2023 г.

**График
родительского контроля организации питания обучающихся
МАОУ гимназии № 35 (ул. Июльская, 32)
в 2023/2024 уч. году**

Дата	Время	Класс
Завтрак и обед		
01-10 число месяца	08:30 – 09:00	1а, 1б, 1в, 1г, 1д, 1е, 2б
01-10 число месяца	09:20 – 09:50	2г, 3в, 3д, 4а, 4б, 4в, 4г
11-20 число месяца	10:20 – 10:50	5а, 5б, 5в, 5г, 5д, 5е
11-20 число месяца	11:20 – 11:50	6а, 6б, 6в, 6д, 6е
21-30 число месяца	12:20 – 12:50	1а, 1е, 2б, 2г, 3д, 4г
21-30 число месяца	15:30 – 15:50	2а, 2в, 2д, 3а, 3б

Приказ



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ гимназия № 35

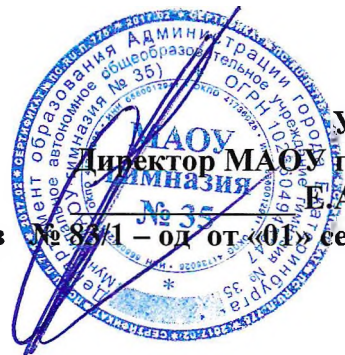
Е.А. Никандрова

№ 83/1 – од от «01» сентябрь 2023 г.

**График
родительского контроля организации питания обучающихся
филиала МАОУ гимназии № 35 (ул. Менжинского, 2а)
в 2023/2024 уч. году**

Дата	Время	Класс
Завтрак и обед		
01 – 10 число месяца	08:30 – 09:00	3г, 3е
11 – 20 число месяца	09:20 – 09:50	1и, 1л, 2е
21 – 30 число месяца	12:20 – 12:50	3г, 3е

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ гимназия № 35
Е.А. Никандрова
Приказ № 88/1 – од от «01» сентябрь 2023 г.



**График
родительского контроля организации питания обучающихся
МАОУ гимназии № 35 (ул. Уральская, 79)
в 2023/2024 уч. году**

Дата	Время	Класс
Завтрак и обед		
01 – 10 число месяца	09:20 – 09:50	7а,7б,7в,7г,7е,8б,8в,8г,8д
11 – 20 число месяца	10:20 – 10:50	8и,9б,9в,9г,9д,10а,10б,10в
21 – 30 число месяца	11:20 – 11:50	10г,10д,10е,11а,11б,11в, 11г,11д

Памятка по родительскому контролю школьного питания

Что доступно для родительского контроля в школьной столовой?

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню по набору блюд, требованиям санитарных норм и правил по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд, отсутствием в меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей;
- информирование детей и родителей о здоровом питании;
- общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.

В рамках установленной компетенции представители родительского контроля имеют право:

1. Поинтересоваться:

- организационно-правовой формой школьной столовой, кто готовит блюда (доготовочная или все блюда готовятся работниками пищеблока), есть ли санитарные книжки у работников пищеблока, наличием бракеражного журнала и его содержанием, наличием суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, всё ли оборудование пищеблока исправно, наличием санодержки у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены.
- как организовано руководство школьным питанием: наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание школьников, организация дежурства, роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.

2. Изучить двухнедельное или 10-дневное меню и выяснить: кто составляет меню, разнообразие блюд, стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность, где столовая закупает продукты питания и как они хранятся.

3. Изучить фактическое меню и сравнить его с предлагаемым набором блюд.

4. После звонка на перемену понаблюдать в обеденном зале: как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д.

5. Участвовать в бракераже готовых блюд, предлагаемых детям, и дать оценку их вкусовых качеств.

6. Проанализировать полученные факты и совместно с администрацией школы разработать план мероприятий по действиям администрации, родителей, работников пищеблока в деле улучшения питания детей.

7. Обеспечить контроль исполнения плана мероприятий.

По итогам проверки заполняется оценочный лист.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	
	Б) да	