

Муниципальное учреждение «Управление образования  
Урус-Мартановского муниципального района Чеченской Республики»

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа с. Гехи-Чу»  
Урус-Мартановского муниципального района  
(МБОУ «СОШ с. Гехи-Чу»)

Нохчийн Республикан «Хьалха-Мартан Клоштан  
дешаран урхалла» муниципальни учреждени  
Муниципальни бюджетни юкьарадешаран учреждени  
Хьалха-Мартан муниципальни Клоштан  
«Гих-Чуьра йолу юкьера юкьардешаран школа»  
(МБЮУ «Гих-Чуьра йолу ЮЮШ»)

### П Р И К А З

от 24.08. 2021г.

№ 39/4-09

с. Гехи-Чу

#### **Об организации родительского контроля за качеством питания обучающихся**

В соответствии со ст. 28 Закона РФ ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 22.4.3648–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Методическими рекомендациями МР от 18.05.2020 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, в целях обеспечения социальных гарантий обучающихся, охраны и укрепления их здоровья, создания необходимых условий для предоставления качественного, сбалансированного питания учащимся школы,

п р и к а з ы в а ю:

1. Создать в МБОУ «СОШ с. Гехи-Чу» комиссию родительского контроля для осуществления действительного контроля за организацией и качеством питания детей в следующем составе:

- Раисова М.М., директор, председатель комиссии,
- Чадаева Э.Ш., председатель родительского комитета, заместитель председателя комиссии,
- Батукаева А.С., заместитель директора по УВР, ответственный за питание, член комиссии,
- Батукаева З.А., заместитель директора по ВР, член комиссии,
- Давлетукаева А., представитель родительской общественности, член комиссии,
- Эльтаева Х., представитель родительской общественности, член комиссии.
- Раисова А.М., представитель родительской общественности, член комиссии.

2. Комиссии родительского контроля организовать свою работу в соответствии с Положением о родительском контроле за организацией питания обучающихся в МБОУ «СОШ с. Гехи-Чу».

3. Утвердить план мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся в 2021-2022 учебном году (Приложение 1).

4. Утвердить график родительского контроля организации питания обучающихся в 2021-2022 учебном году (Приложение 2).

5. Утвердить форму Журнала проведения мероприятий родительского контроля (Приложение 3).

6. Комиссии родительского контроля осуществлять:

- контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе,
- мониторинг качества поставленной продукции и соответствия количества продуктов питания поданной заявке,
- контроль за качеством и полновесностью порций готовой продукции, за целевым использованием пищевой продукции, за организацией приема пищи обучающимися,
- контроль обеспечения необходимых условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены и санитарного состояния пищеблока;
- контроль соблюдения графика работы школьной столовой.

7. Заместителю директора по ИКТ Исаеву Д.И. разместить настоящий приказ на школьном сайте для информирования родительской общественности.

8. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



М.М. Раисова

С приказом ознакомлены:

Батукаева З.А. \_\_\_\_\_, Батукаева А.С. \_\_\_\_\_, Исаев Д.И. \_\_\_\_\_.

Чадаева Э.Ш. \_\_\_\_\_, Давлетукаева А. \_\_\_\_\_, Эльтаева Х. \_\_\_\_\_

Раисова А.М. \_\_\_\_\_

**План мероприятий родительского контроля  
за организацией и качеством горячего питания обучающихся  
МБОУ «СОШ с. Гехи-Чу»  
на 2021-2022 учебный год**

<b>1. Проверка качества питания</b>
1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья
1.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции)
1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья
1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции
1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников
1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися
1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе
1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд
1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции
1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок
1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд
1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой
1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание)
1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры
1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи
<b>2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока</b>
2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка
2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья
2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды
2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений
2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования
2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров
<b>3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья</b>
3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции (мед. книжка водителя, наличие спецодежды, санпаспорт на машину...)
3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции

<b>4. Контроль за выполнением условий государственного контракта</b>
4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств
4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту
4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации)
4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья
4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту

## График родительского контроля организации питания обучающихся

№	Тема проверки	Сроки Исполнения, ответственные	Документ, фиксирующий результаты
1.	<p>Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, холодильника, ассортимента буфетной продукции)</p> <p>Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции</p> <p>Контроль за организацией приема пищи обучающимися</p> <p>Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе</p> <p>Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой</p> <p>Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка</p>	<p>Сентябрь</p> <p>Комиссия РК</p>	Справка
2.	<p>Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание)</p> <p>Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню</p> <p>Состояние обеденной мебели, посуды</p> <p>Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися</p> <p>Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу блюд</p> <p>Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей)</p>	<p>Ноябрь</p> <p>Комиссия РК</p>	Справка
3.	<p>Проверка качества поставляемой продукции и сырья</p> <p>Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья</p>	Февраль	Справка

	<p>Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд</p> <p>Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд</p> <p>Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи</p> <p>Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья</p>	Комиссия РК	
4.	<p>Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников</p> <p>Контроль за организацией приема пищи обучающимися</p> <p>Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи</p> <p>Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений</p> <p>Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды</p> <p>Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров</p>	<p>Апрель</p> <p>Комиссия РК</p>	Справка
5.	Информирование родителей и детей о здоровом питании	Сентябрь, январь	Протокол собран

**ЖУРНАЛ  
проведения мероприятий родительского контроля (РК)**

№	Дата проведения мероприятия РК	Краткое содержание проведенного мероприятия	Ф.И.О. членов РК, проводивших проверку	Подпись
1.				
2.				
3.				
4.				