

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение  
«Муринская средняя общеобразовательная школа № 6»  
(МОБУ «Муринская СОШ № 6»)

ПРИКАЗ

23.04.2024 г.

№ 79

г. Мурино

О внесении изменений в приказ от 05.09.2023 года № 74 «Об организации родительского контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2023-2024 учебном году»

На основании Федеральных законов от 01.03.2020 г. № 47-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с дополнениями и изменениями), от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями), от 18.05.2020 г. «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся Учреждения в школьной столовой в 2023-2024 учебном году, в связи с изменением состава комиссии

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Изложить содержание п.1 в следующей редакции:  
«1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой (далее-Комиссия) в следующем составе:

Члены комиссии:

Бурцева Марина Михайловна – председатель Управляющего совета школы, член комиссии;  
Богданова Полина Григорьевна – член родительского комитета;  
Золотухина Ольга Вадимовна – член родительского комитета;  
Карпиньски Евангелина Сергеевна – член родительского комитета;  
Колинчук Яна Олеговна – ответственна за ведение документации по льготному питанию.»

2. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



О.А. Соболева

**Оценочный лист**

Дата и время проведения проверки: 13.04.2022

Инициативная группа, проводившая проверку ФТО: Коропниченко, Пазарникова, Золотухина

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	✓
	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.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	Соответствует ли вкус приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Соответствует ли запах приготовленных блюд	
	А) да	✓
	Б) нет	
10	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
14	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) нет	✓
	Б) да	

**Оценочный лист**

Дата и время проведения проверки: 25.04.2024 11:30  
 Инициативная группа, проводившая проверку ФТО: Богданова Л.Т., Залотушина О.В., Каримова Е.С.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	✓
	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.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	Соответствует ли вкус приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Соответствует ли запах приготовленных блюд	
	А) да	✓
	Б) нет	
10	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
14	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	✓
	Б) нет	
	В) состояние	деор.
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) нет	
	Б) да	✓

Оценочный лист Карминева Е.С.

Дата и время проведения проверки: 23.04.2024 11-11-30

Инициативная группа, проводившая проверку ФТО: Турова И.Г., Захарова О.В.

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
<input checked="" type="radio"/> А) да, для всех возрастных групп и режимов	+
<input type="radio"/> Б) да, но без учета возрастных групп	
<input type="radio"/> В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
<input checked="" type="radio"/> А) да	+
<input type="radio"/> Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
<input checked="" type="radio"/> А) да	+
<input type="radio"/> Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
<input checked="" type="radio"/> А) да, по всем дням	+
<input type="radio"/> Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
<input checked="" type="radio"/> А) да	+
<input type="radio"/> Б) нет	
6. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
<input checked="" type="radio"/> А) да	
<input type="radio"/> Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
<input checked="" type="radio"/> А) да	
<input type="radio"/> Б) нет	
8. Соответствует ли вкус приготовленных блюд?	
<input checked="" type="radio"/> А) да	
<input type="radio"/> Б) нет	
9. Соответствует ли запах приготовленных блюд	
<input checked="" type="radio"/> А) да	
<input type="radio"/> Б) нет	
10. Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
<input checked="" type="radio"/> А) да	
<input type="radio"/> Б) нет	
11. Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
<input checked="" type="radio"/> А) да	
<input type="radio"/> Б) нет	
12. Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
<input checked="" type="radio"/> А) да	
<input type="radio"/> Б) нет	
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
<input type="radio"/> А) да	
<input checked="" type="radio"/> Б) нет	
14. Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
<input checked="" type="radio"/> А) да	
<input type="radio"/> Б) нет	
<input type="radio"/> В) состояние	
15. Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
<input checked="" type="radio"/> А) нет	
<input type="radio"/> Б) да	

АКТ

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся МОБУ «Муринская СОШ № 6»

Дата и время проведения проверки: 25.04.2024г. 10.30 - 11.30

Цель проверки: соблюдение температурного режима подачи готовых блюд, вкусовые качества, соответствие блюд цикличному меню.

В ходе проверки установлено

1. Температурный режим подачи готовых блюд соблюден.
2. Вкусовые качества еды соответствуют.
3. Меню соответствует утвержденному меню.

Предложения:

1. Закрыть зону раздачи со вторыми блюдами школьной столовой, чтобы с внешней стороны никто не подходил к ней.
2. Во вторых блюдах (тиф) добавить лимонную кислоту, дольки и майонез.
3. Завершить работу по раздаче (свернуть руки, фартук).

С актом ознакомлены:

Родители:

Замолоткина Д.В.  
Карпильски С.С.  
Богданова Т.Т.

Заведующая производством

Донцова С.В. [подпись]

Ответственный по питанию

Калинчук Я.О. [подпись]