

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КУЗНЕЦОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА
(МКОУ КУЗНЕЦОВСКАЯ СОШ)

ПРИКАЗ

от 01.09.2022

№ 80/4

**О создании комиссии общественного контроля
организации и качества питания**

С целью усиления контроля организации и качества питания в МКОУ
Кузнецовской СОШ в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного контроля организации и качества питания (далее – комиссия) из числа родителей (протокол родительского собрания от 31.08.2022 г. № 1). (Приложение №1)
2. Включить в комиссию представителей от родительской общественности от каждого классного коллектива.
3. Назначить ответственным за взаимодействие с комиссией ответственного за организацию питания Промину И.Д.
4. Утвердить план работы комиссии родительского контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся в МКОУ Кузнецовской СОШ на 2022-2023 учебный год. (Приложение №2)
5. Утвердить форму журнала учета мероприятия родительского контроля. (Приложение №3)
6. При проведении мероприятий родительского контроля руководствоваться проверочным листом. (Приложение №4)
7. Секретарю МКОУ Кузнецовской СОШ Шрейдер И.В. ознакомить членов комиссии с порядком их работы по утвержденному Положению под роспись.
8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

И.Ю. Малахова



И.Ю.Малахова

Приложение № 1

Состав комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания в школе в составе:

1. Председатель школьной комиссии: Резвих Г.И.- председатель школьного родительского комитета
2. Члены комиссии: Гелсер О.А. –заведующая столовой, Промина И.Д.- ответственная за организацию питания в школе, Иванова О.Н.- заместитель директора по ВР.
3. Члены комиссии от школьного родительского комитета:
Репп О.П
Шрейдер И.А. – секретарь школьного родительского комитета.

Приложение №2

План работы комиссии родительского контроля за организацией питания и качеством горячего питания обучающихся МКОУ Кузнецовской СОШ 2022-2023 учебный год

Мероприятия	Сроки	Ответственные
Контроль за организацией питания в школе: – охват учащихся питанием; – охват учащихся льготным питанием; – доля питающихся самостоятельно	ежемесячно	Члены комиссии
Проверка соответствия рациона питания согласно утверждённому меню	ежедневно	Члены комиссии
Организация просветительной работы: – конкурсы; – проведение тематических классных часов; – круглые столы;	в течение года	Члены комиссии
Проведение мониторинга отношения учащихся к организации горячего питания в школе: – анкетирование учащихся и родителей (законных представителей); – родительский рейд по качеству горячего питания	2 раза в год ежемесячно	Члены комиссии Члены комиссии
Контроль качества питания: – температура блюд; – весовое соответствие блюд; – вкусовые качества готового блюда	ежедневно	Члены комиссии
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	ежемесячно	Члены комиссии
Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	ежедневно	Члены комиссии
Контроль за соблюдением норм личной гигиены работникам столовой	ежедневно	Члены комиссии
Проверка соблюдения графика работы столовой	ежедневно	Члены комиссии

Приложение №3

Журнал учета мероприятий родительского контроля

№	Дата	День недели	Перемена	ФИО участников контроля	Субъективная оценка

Приложение №4
ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
 по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)
 (основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

В присутствии _____

составили настоящий проверочный лист о том, что «___» _____
 20__ г. в _____ смену, на _____ перемене проведено мероприятие родительского
 контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?		
Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		
Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		
Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?		
Все ли дети моют руки перед едой?		
Все ли дети едят сидя?		
Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?		
Есть ли замечания по чистоте посуды?		
Есть ли замечания по чистоте столов?		
Есть ли замечания к сервировке столов?		
Теплые ли блюда выдаются детям?		
Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?		
Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		
Число детей, питающихся на данной перемене		чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню		г
Общая масса несъеденной пищи		кг
Индекс несъедаемости		%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - «___» _____ 2022г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контроля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по формированию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных условий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи, правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности мероприятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъедаемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 – 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.