

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованных блюд утвержденному меню



Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



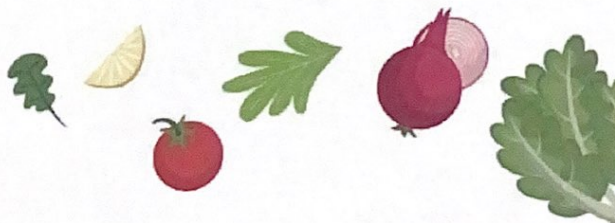
Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд



Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)



Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании



ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Соответствие готовой продукции нормам СанПиН	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соблюдается ли график работы столовой	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
			Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы

АКТ

О результатах проверки организации питания
в МАОУ лицея №8 имени Н.Н. Рукавишникова г. Томска

от 28.11.2023

Комиссия в составе:

Председатель: Криволапова Я.Е.- социальный педагог, ответственный за питание

Члены комиссии:

Лех Ю.В., родитель

Иноземцева О.В., родитель

Мялинцева О.С., родитель

Куликова И.А., родитель

Переверзева Т.А., родитель

Болтанова Е.С., родитель

4.10.2023 г. составили настоящий акт проверки организации питания учащихся в столовой МАОУ лицея №8 имени Н.Н. Рукавишникова г. Томска

В ходе проверки установлено:

1. Соответствие локальной нормативной базы организации питания в МАОУ лицея №8 имени Н.Н. Рукавишникова г. Томска требованиям действующего законодательства и муниципальных нормативных актов, регулирующих организацию питания в ОУ.
 - 1.1. Создана нормативно-правовая база организации питания в МАОУ лицея №8 имени Н.Н. Рукавишникова г. Томска (издан приказ о создании бракеражной комиссии № 262-о от 30.08.2023, приказ об ответственном за организацию питания в лицее № 255-о от 30.08.2023)
 - 1.2. Издан приказ №204/о от 26.08.22г «О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МАОУ лицея №8 имени Н.Н. Рукавишникова г. Томска», согласно которому создана общественная комиссия.
2. Соответствие организации бесплатного питания учащихся требованиям действующего законодательства и муниципальным нормативным актам, регулирующим предоставление бесплатного питания в ОУ:
 - 2.1. Бесплатное питание учащимся из малоимущих семей и учащимся отдельных категорий предоставляется в соответствии с документами, подтверждающими право учащихся на получение бесплатного питания в дни посещения учебных занятий.
 - 2.2. Контроль за получением бесплатного питания учащимися школы осуществляется путем заказа бесплатного питания для учащихся начальной школы в заявках классных руководителей и организации бесплатного питания для учащихся 5-11 классов через систему «Курсор: цифровая школа».
3. Питание учащихся организовано по утверждённому графику с учетом общего количества учащихся в лицее (751 человек) и количества посадочных мест в столовой (102 посадочных места), а также с учетом времени, необходимого на санитарную обработку помещения.

Выводы:

1. В столовой чисто, еда по меню, нарушений не выявлено
2. _____

Председатель комиссии: Криволапова Я.Е.

Члены комиссии:

Лех Ю.В.

Иноземцева О.В.

Мялинцева О.С.

Куликова И.А.

Переверзева Т.А.

Болтанова Е.С.

Куликова И.А.
Переверзева Т.А.