



Муниципальное
бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Дубенская основная
общеобразовательная школа»
Беляевского района
Оренбургской области

ПРИКАЗ

22.07.2024 № 97

п. Дубенский

О контроле за организацией горячего питания в
МБОУ «Дубенская основная
общеобразовательная школа» Беляевского
района

На основании Приказа Министерства образования Оренбургской области от 29.04.2021 №01-21/780, в рамках исполнения постановления Правительства Оренбургской области от 13.07.2020 года № 582-пп «Об утверждении перечня мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Оренбургской области»

Приказываю:

1. Создать комиссию за осуществление контроля за организацией и проведением питания воспитанников и обучающихся в составе:
 - Председателя – Глуховой В.Н., директора школы;
 - членов комиссии: Лысяковой В.Ю.- учителя начальных классов, Андроновой Т.Г. - воспитателя дошкольной группы; Рахимовой Г.М.. - родительницы, Буданцевой А.А. – родительницы; Гринченко О.С. - родительницы.
 - 1.1. Комиссии за организацией питания:
 - Осуществлять контроль:
 - за выполнением установленных норм и требований к питанию обучающихся и воспитанников;
 - за информационно-просветительской работой со всеми участниками образовательных отношений по формированию культуры здорового питания.
 - за посещением столовой учащимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных завтраков ,
 - за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала.
- Контроль обеспечения питанием обучающихся осуществлять не реже 2 раз в месяц, по результатам проверок составлять проверочные листы (Приложение 2) и оформлять Журнал учета мероприятий родительского контроля (Приложение 1)
2. Кузнецовой Т.К., ответственной за работу школьного сайта:
 - 2.1. Организовать работу по информированию общественности об организации

школьного питания, в т.ч. размещение на официальном сайте образовательной организации в сети «Интернет» информации об условиях организации питания детей и ежедневного меню.

3. Возлагаю на себя ответственность за:

-создание специальных (индивидуальных) условий при организации питания детей с пищевыми особенностями;

-своевременное устранение нарушений, выявленных контрольно-надзорными органами в сфере организации школьного питания;

-оформление договорных отношений с аутсорсинговыми организациями, содержащие требования сохранности передаваемой инфраструктуры школьного питания;

-проведение паспортизации пищеблока

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

В.Н.Глухова

Разослано: в дело



Ознакомлены:

_____ (подпись)

Андропова Т.Г.

(расшифровка подписи)

_____ (дата)

_____ (подпись)

Рахимова Г.М.

(расшифровка подписи)

_____ (дата)

_____ (подпись)

Буданцева А.А.

(расшифровка подписи)

_____ (дата)

_____ (подпись)

Лысякова В.Ю.

(расшифровка подписи)

_____ (дата)

_____ (подпись)

Гринченко О.С.

(расшифровка подписи)

_____ (дата)

Журнал учета мероприятий родительского контроля

№	Дата	День недели	Перемена	ФИО участников контроля	Субъективная оценка

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.