

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Кайрактынская средняя
общеобразовательная школа»
Акбулакского района
Оренбургской области
461576, Оренбургская область
Акбулакский район, п. Кайракты
ул. Школьная д.4.
8 (35335) 36317
kairaktusosh@yandex.ru

ПРИКАЗ
№ 01/18 – 131 от 01.09. 2023 г.

«О родительском контроле организации и качества питания»

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273-ФЗ; Методических рекомендаций МР 2.4.0180- 20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Кайрактынская средняя общеобразовательная школа» Акбулакского района Оренбургской области и в целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся на 2023-2024 учебный год

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного контроля организации и качества питания.
2. Включить в общественную комиссию представителей от родительской общественности в следующем составе: Председатель комиссии: Савельева Е.С. Члены комиссии: Успанова М.Ю., Федина Ю.С.
3. Назначить ответственным за взаимодействие с комиссией ответственного за организацию питания директора Козлову В.В.
4. Аркадьевой А.А. организовать мероприятия по родительскому контролю за организацией горячего питания в МБОУ «Кайрактынская СОШ» в соответствии с Положением о родительском контроле организации горячего питания обучающихся два раза в месяц с 01.09.2023г. по 25.05.2023г.
5. Делопроизводителю Штрикер О.И. ознакомить членов комиссии с порядком их работы по утвержденному Положению под роспись.
6. Утвердить ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой Приложение №01.
7. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Кайрактынская СОШ»
С приказом ознакомлены:

В.В.Козлова



ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ
 по проведению родительского контроля в школьной столовой
МБОУ «Кайрактынская СОШ»
 (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.