



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 17.08.2023

№ 1486

г. Славянск-на-Кубани

**Об осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций муниципального образования Славянский район в 2023-2024 учебном году**

На основании методических рекомендаций от 18 мая 2020 года МР 2.4.0180-20 (далее - методические рекомендации), утвержденных руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации и с целью улучшения организации горячего питания учащихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Славянский район п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить форму оценочного листа родительского контроля (приложение к приказу).

2. Руководителям общеобразовательных организаций:

1) активизировать работу Советов по питанию в части осуществления действенного контроля за организацией горячего питания учащихся в общеобразовательной организации не реже 1 раза в неделю с заполнением оценочного листа;

2) регламентировать порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания локальным нормативным актом общеобразовательной организации;

3) ознакомить членов Совета по питанию (инициативную группу родителей) с методическими рекомендациями от 18 мая 2020 года МР 2.4.0180-20;

4) размещать информацию по результатам контрольных мероприятий с участием родителей (фото членов комиссии в школьной столовой при проверке, заполненный оценочный лист) на сайте школы в разделе питания;

3. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

4. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Начальник управления образования

Е.А. Щурова

Проект вносит:

Заместитель директора МКУ центр УМТБ

И.А. Милько

Приложение  
к приказу начальника  
управления образования  
от 17.08.2023 № 1486

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Наличие у входа в обеденный зал условий для соблюдения личной гигиены учащимися	
	Раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды (из расчета 1 раковина на 20 посадочных мест в обеденном зале)	
	Наличие одноразовых полотенец, электросушилок для сушки рук	
	Наличие моющих и дезинфицирующих средств	
2	Наличие у входа в обеденный зал информации о времени работы столовой	
3	Наличие в обеденном зале стенда для потребителей	
4	Наличие графика приема пищи учащихся с разбивкой по классам с указанием времени приема пищи	
5	Соответствие графика приема пищи с графиком перемен школы	
6	Время приема пищи по графику не менее 20 мин.	
7	Наличие на стенде циклического меню по двум возрастным группам (завтраки, обеды, полдники)	
8	Наличие утвержденного директором школы ежедневного меню с указанием информации (наименование блюда, вес приготовленного блюда, пищевая ценность, стоимость каждого блюда)	
9	Наличие в организации приказа о создании и схеме работы бракеражной комиссии	
10	Наличие журнала оценки готовой пищевой продукции (оценка каждого блюда, наличие не менее 3х подписей членов комиссии)	
11	Санитарное состояние обеденного зала	
	Проводится ли уборка обеденного зала, обеденных столов после каждого приема пищи, с применением моющих и дезинфицирующих средств	
	Качественно ли проведена уборка	
12	Имели ли факты несоответствия в выходе готовых блюд по факту с утвержденным меню	
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
14	Результаты проведения дегустации блюд при проведении проверки	
	Эстетичное оформление дегустированного блюда	
	Органолептическая оценка качества готовых блюд (вкусно, не вкусно)	
Выводы по организации питания учащихся в школе		