

Российская Федерация

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4»**

ПРИКАЗ № 143

от «31» августа 2023г.

**О создании общешкольного родительского контроля за организацией и
качеством питания в школе**

С целью организации и осуществления постоянного контроля за питанием обучающихся в
МАОУ СОШ № 4

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Общешкольным родительским комитетом организовать посещение школьной столовой для осуществления действительного контроля, согласно графика, по организации питания детей, с правом их прохода на пищеблок (при обязательном условии соблюдения ими требований санитарного законодательства)
2. Общешкольный родительский комитет осуществляет:
 - Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;
 - Мониторинг качества поставленной продукции и соответствие количества продуктов питания поданной заявке;
 - Контроль за качеством и полновесностью порций готовой продукции, за целевым использованием пищевой продукции, за организацией приема пищи обучающимися;
 - Контроль организации питания обучающихся за счет родительских средств;
 - Обеспечение необходимых условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены и санитарного состояния пищеблоков;
 - Соблюдение графика работы столовой.
3. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях. Вести журнал учета посещений, заполнять акты по результатам проверки.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Приложение: график посещения школьной столовой, акт проверки школьной столовой.

Директор школы



Н.В. Анкудинова

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ СОШ № 4
«31» августа 2023г.
Н.В. Анкудинова



График посещения общешкольного родительского комитета по контролю
за организацией и качеством питания МАОУ СОШ № 4

Неделя	Класс	Время посещения
04.09.2023 – 08.09.2023	1-а	08.30 – 15.00
11.09.2023 - 15.09.2023	1-б	08.30 – 15.00
18.09.2023 – 22.09.2023	1-в; 1-е	08.30 – 15.00
25.09.2023 – 29.09.2023	1-г; 1-ж	08.30 – 15.00
02.10.2023 – 06.10.2023	1-д;	08.30 – 15.00
09.10.2023 – 13.10.2023	5-а; 2-а	08.30 – 15.00
16.10.2023 – 20.10.2023	5-б; 2-б	08.30 – 15.00
23.10.2023 – 27.10.2023	5-в; 2-в	08.30 – 15.00
30.10.2023 – 03.11.2023	5-г; 2-г	08.30 – 15.00
06.11.2023 – 10.11.2023	2-д	08.30 – 15.00
13.11.2023 – 17.11.2023	6-а; 2-е	08.30 – 15.00
20.11.2023 – 24.11.2023	6-б; 2-п	08.30 – 15.00
27.11.2023 – 01.12.2023	6-в; 3-а	08.30 – 15.00
04.12.2023 – 08.12.2023	6-г; 3-б	08.30 – 15.00
11.12.2023 – 15.12.2023	6-п; 3-в	08.30 – 15.00
18.12.2023 – 22.12.2023	7-а; 3-г	08.30 – 15.00
25.12.2023 – 29.12.2023	7-б; 3-д	08.30 – 15.00
09.01.2024 – 12.01.2024	7-в; 3-е	08.30 – 15.00
15.01.2024 – 19.01.2024	7-г; 4-а	08.30 – 15.00
22.01.2024 – 26.01.2024	7-п; 4-б	08.30 – 15.00
29.01.2024 – 02.02.2024	4-в	08.30 – 15.00
05.02.2024 – 09.02.2024	4-г	08.30 – 15.00
12.02.2024 – 16.02.2024	4-д; 4-к	08.30 – 15.00
19.02.2024 – 22.02.2024	4-е; 4-ж	08.30 – 15.00
26.02.2024 – 01.03.2024	8-а	08.30 – 15.00
04.03.2024 – 07.03.2024	8-б	08.30 – 15.00

11.03.2024 – 15.03.2024	8-В	08.30 – 15.00
18.03.2024 – 22.03.2024	8-Г	08.30 – 15.00
01.04.2024 – 05.04.2024	8-П	08.30 – 15.00
08.04.2024 – 12.04.2024	10-а	08.30 – 15.00
15.04.2024 – 19.04.2024	11-а	08.30 – 15.00
22.04.2024 – 26.04.2024	11-а; б	08.30 – 15.00
29.04.2024 – 10.05.2024	9-а	08.30 – 15.00
13.05.2024 – 17.05.2024	9-б	08.30 – 15.00
20.05.2024 – 24.05.2024	9-В	08.30 – 15.00
27.05.2024 - 31.05.2024	9-Г	08.30 – 15.00

АКТ проверки школьной столовой МАОУ СОШ № 4

общешкольным родительским комитетом

Дата проверки	
Столовая МАОУ СОШ № 4	
Заведующая производством	
Проверяющие	1. 2. 3.
1. Требования к обеденному залу: -состояние внутренней отделки стен, потолка -чистота пола -чистота столов -наличие стендов	
2. Требование к персоналу: -наличие спецодежды -чистота спецодежды -отсутствие сотрудников с признаками заболеваний	
3. Требования к меню: - меню опубликовано - меню согласовано с директором - меню соответствует двухнедельному меню	
4. Требования к питьевому режиму: - питьевой режим организован - обработка приборов согласно СанПиН	
5. Требования к раздаче - применения средств: индивидуальной защиты (перчатки)	
6. Требования к помещению и оборудованию пищеблока: - санитарное состояние пищеблока - состояние внутренней отделки стен - исправность оборудования	
7. Требования к блюдам - вес порций соответствует меню: - вкусовые качества - температура блюда	

- вес блюда - контрольное блюдо	
8. Организация питания: - количество питающихся - стоимость питания - процент отходов	
9. Проведение бракеража готовой продукции: - записи проведения бракеража внесены в журнал	
10. Требования к работе буфета: - нет запрещенных в детском питании продуктов	
11. Требования к организации мытья рук: - наличие мыла - наличие электрополотенец для рук	

ПРОВЕРЯЮЩИЕ:

1. _____
2. _____
3. _____

ЗАВ.ПРОИЗВОДСТВОМ

ПРЕДСТАВИТЕЛЬ АДМИНИСТРАЦИИ
