

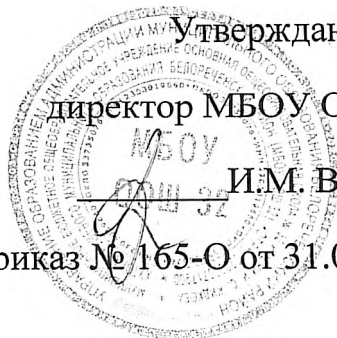
инято

педагогическом совете МБОУ ООШ 32

отокол № 8

г 31.08.2022г.

Утверждаю:
директор МБОУ ОС
И.М. Ве
Приказ № 165-О от 31.08



Положение, регламентирующее проведение мониторинга организации родительского контроля за организацией питания в ООШ 32

В соответствии с алгоритмом осуществления родительского контроля за организацией питания учащихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район, утвержденного приказом управления образованием администрации муниципального образования Белореченский район от 30.06.2021 № 698, в соответствии с документами:

- Положением о порядке доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации.
- Положением об общественно-экспертном совете по питанию обучающихся.
- Приказом директора образовательной организации об учреждении общественно-экспертного совета по питанию общеобразовательной организации.
- Графиком посещения столовой МОУ (по форме Приложения 1 к Положению о порядке доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации).
- Правилами и порядком проведения родительского контроля.
- Листом ознакомления с правилами и порядком проведения родительского контроля.

Осуществляется родительский контроль в соответствии с Актом о проведении юридической внутренней проверки организации питания (Приложение 2 к Положению). По завершению проверки родитель заполняет Акт, подписывает его и сдает

Акт периодической внутренней проверки организации питания _____ в ОО

« _____ » _____

ною _____ проведена проверка организации питания в
(ФИО полностью, контактный телефон)

_____ по контролю за организацией и качеством питания
(наименование ОО)

нование проведения проверки - Правила и порядок проведения родительского ко
зь проверки: осуществление контроля за:

елевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с
тельным заказом;

соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий де
рному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день при
еню – обоснованности проведенных замен);

ачеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;

анитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;

облюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;

рганизацией приема пищи обучающимися;

облюдением графика работы столовой;

работой буфета*.

* при наличии буфета

ходе проверки установлено

Объект контроля	Соответствие нор- мам, требованиям	Срок устранения выявленных наруше- ний	Отве устра шени
Соответствие количества питающихся явленному количеству			
Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.			
Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню			
Наличие оформленного стенда по организа-			

блюдение личной гигиены сотрудниками шеф-блока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)			
состояние столовой посуды (отсутствие осколков, качества мытья)			
качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря			
организация приема пищи			
адекватность раздаточного инвентаря (подача для индивидуальной подачи салатов, релки и т.д.)			
организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов			
соблюдение графика работы столовой			
наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся и перемен) и его соблюдение			
одновременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком			
работа буфета	при наличии буфета	при отсутствии буфета в ОО убрать строки	
наличие утвержденного ассортимента продукции буфетной продукции			
соблюдение сроков реализации буфетной продукции			
наличие оформленных ценников			
соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены			

выводы

предложения

гтя)		
чество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря		
рганизация приема пищи		
статочность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)		
рганизация питьевого режима в обеденном зале: наличие суды, промаркированных подносов		
блюдение графика работы столовой		
личие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение		
овременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком		
бота буфета	при наличии буфета	при буфета строки
личие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции		
блюдение сроков реализации буфетной продукции		
личие оформленных ценников		
блюдение сотрудником буфета правил личной гигиены		

Осуществлена оценка удовлетворенности обучающихся ассортиментом потребляемых блюд по результатам выборочного опроса их родителей (законных представителей). Проведено _____ (кол-во)

кетирований, по факту анкетирования составлено _____ сп (кол-во)
 нные справки выставлены на сайте общеобразовательной организации _____ случаях.

Осуществлена оценка информирования родителей (законных представителей) о здоровом питании. Проведено _____ (кол-во)
 кетирований, по факту анкетирования составлено _____ сп (кол-во)
 нные справки выставлены на сайте общеобразовательной организации _____ случаях.

Осуществлена оценка реализации курса «Разговор о правильном питании» администрацией ОО. Проведено _____ проверок по

ководитель ОО

подпись

ФИО

ветственный
организацию питания
га

ФИО

телефо