

## Положение, регламентирующее проведение мониторинга организации родительского контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район

В соответствии с алгоритмом осуществления родительского контроля питания учащихся в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район, утвержденного приказом управления образованием администрации муниципального образования Белореченский район от 07.07.2022 года № 833/1 «Об утверждении нормативно-правовых актов, регламентирующих организацию питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район», в соответствии с документами:

- Положением о порядке доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации.
- Положением о Совете родительской общественности по организации питания обучающихся.
- Графиком посещения столовой (по форме Приложения 1 к «Положению о порядке доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации»).
- Положением о проведении родительского контроля.
- Листом ознакомления с правилами и порядком проведения родительского контроля.

Осуществляется родительский контроль в соответствии с Актом периодической внутренней проверки организации питания (Приложение 1). По завершению проверки родитель заполняет Акт, подписывает его и сдает ответственному по питанию в общеобразовательной организации. Ответственный по питанию регистрирует Акт как входящую корреспонденцию и обеспечивает выставление данного Акта на сайте общеобразовательной организации в разделе Питание в 5-дневный срок. По результатам четверти ответственный за организацию питания пишет обобщающую справку по результатам контроля по форме (Приложение 2).

По результатам четверти предоставляется информация о результатах мониторинга родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся, по форме в управление образованием администрации муниципального образования Белореченский район (Приложение 3).

Директор MAOY COII 31



Мелихов Н.Л.

**Акт периодической внутренней проверки организации питания  
в МАОУ СОШ 31**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Мною \_\_\_\_\_  
(ФИО полностью, контактный телефон)

проведена проверка организации питания в МАОУ СОШ 31 по контролю за организацией и качеством питания основание проведения проверки - Правила и порядок проведения родительского контроля

Цель проверки: осуществление контроля за:

- целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- работой буфета\*.

\* при наличии буфета

В ходе проверки установлено

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам, требованиям	Срок устранения выявленных нарушений	Ответственный за устранение нарушения
<b>1</b>	<b>Соответствие количества питающихся заявленному количеству</b>			
<b>2</b>	<b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.			
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания циклическому меню			
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой			
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»			
<b>3</b>	<b>Качество готовой продукции</b>			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню			
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)			
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации			
<b>4</b>	<b>Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала</b>			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися			
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению			
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)			

4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)			
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря			
<b>5</b>	<b>Организация приема пищи</b>			
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)			
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов			
<b>6</b>	<b>Соблюдение графика работы столовой</b>			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение			
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком			
<b>7</b>	<b>Работа буфета</b>	при наличии буфета	при отсутствии буфета в ОО убрать строки	
7.1.	Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции			
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции			
7.3.	Наличие оформленных ценников			
7.4.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены			

Выводы

---

---

---

---

---

---

---

---

Предложения

---

---

---

---

---

---

---

---

Представитель родительской общественности

\_\_\_\_\_

подпись

ФИО

\_\_\_\_\_

телефон

Представитель общеобразовательной организации

\_\_\_\_\_

подпись

ФИО

\_\_\_\_\_

телефон

**Справка по результатам родительского контроля  
за организацией горячего питания в \_\_\_\_\_ за 1 (2,3,4) четверть**

На основании приказа управления образованием администрации муниципального образования Белореченский район от 10.08.2022 г. № 918 «Об утверждении Положения, регламентирующего проведение мониторинга организации родительского контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район и организацией родительского контроля в 2022-2023 учебном году»

проведен мониторинг организации горячего питания в \_\_\_\_\_.  
За период первой четверти контроль провели - \_\_\_\_\_ родителей.

На основании проверки предоставлено \_\_\_\_\_<sup>(кол-во)</sup> Актов периодической  
внутренней проверки организации питания, выставлено на сайте ОО \_\_\_\_\_<sup>(кол-во)</sup>

Выявлены следующие несоответствия нормам, требованиям организации питания обучающихся:

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам *(указывается количество несоответствий, выявленных родителями в сумме по всем проверкам)	Результат на конец четверти (несоответствие устранено, бюджет устранен – дата)
<b>1</b>	<b>Соответствие количества питающихся заявленному количеству</b>		
<b>2</b>	<b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>		
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.		
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню		
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой		
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»		
<b>3</b>	<b>Качество готовой продукции</b>		
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации		
<b>4</b>	<b>Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала</b>		
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря		
<b>5</b>	<b>Организация приема пищи</b>		

5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря (посуда для индивидуальной подачи салатов, тарелки и т.д.)		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов		
<b>6</b>	<b>Соблюдение графика работы столовой</b>		
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком		
<b>7</b>	<b>Работа буфета</b>	при наличии буфета	при отсутствии буфета в ОО убрать строки
7.1.	Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции		
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции		
7.3.	Наличие оформленных ценников		
7.4.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены		

Осуществлена оценка удовлетворенности обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей). Проведено \_\_\_\_\_ (кол-во) анкетирований, по факту анкетирований составлено \_\_\_\_\_ (кол-во) справок, данные справки выставлены на сайте общеобразовательной организации в \_\_\_\_\_ (кол-во) случаях.

Осуществлена оценка информирования родителей (законных представителей) о здоровом питании. Проведено \_\_\_\_\_ (кол-во) анкетирований, по факту анкетирований составлено \_\_\_\_\_ (кол-во) справок, данные справки выставлены на сайте общеобразовательной организации в \_\_\_\_\_ (кол-во) случаях.

Осуществлена оценка реализации курса «Разговор о правильном питании» администрацией ОО. Проведено \_\_\_\_\_ (кол-во) проверок по результатам составлено справок \_\_\_\_\_ (кол-во) данные справки выставлены на сайте общеобразовательной организации в \_\_\_\_\_ (кол-во) случаях.

Ответственный за организацию питания

дата

подпись

ФИО

телефон

Директор МАОУ СОШ 31



Н.Л. Мелихов

### Мониторинг проведения родительского контроля за организацией горячего питания в ОО

Информация предоставляется по окончанию четверти

№п/п	Объект контроля	Соответствие нормам *(указывается количество несоответствий, выявленных родителями в сумме по всем проверкам)
<b>1</b>	<b>Соответствие количества питающихся заявленному количеству</b>	
<b>2</b>	<b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>	Прописывается сумма строк 2.1,2.2,2.3,2.4
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	
<b>3</b>	<b>Качество готовой продукции</b>	Прописывается сумма строк 3.1,3.2,2, 3.3
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	
<b>4</b>	<b>Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала</b>	Прописывается сумма строк 4.1,4.2,4.3,4.4
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	
<b>5</b>	<b>Организация приема пищи</b>	Прописывается сумма строк 5.1,5.2
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря. Наличие одноразовых перчаток	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	
<b>6</b>	<b>Соблюдение графика работы столовой</b>	Прописывается сумма строк 6.1,6.2
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение	
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком	
<b>7</b>	<b>Указать сколько родителей приняли участие в проверках</b>	
<b>8</b>	<b>Сколько составлено актов на основании проверок</b>	
<b>9</b>	<b>Сколько актов родительского контроля выставлено на сайте ОО</b>	
<b>10</b>	<b>Сколько проанкетировано обучающихся</b>	
<b>11</b>	<b>Сколько проанкетировано родителей</b>	
<b>12</b>	<b>Сколько проведено административных проверок реализации курса «Разговор о правильном питании»</b>	
<b>13</b>	<b>Работа буфета</b>	при наличии буфета
13.1.	Наличие утвержденного ассортимента перечня буфетной продукции	при отсутствии буфет, строки убираются
13.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции	
13.3.	Наличие оформленных ценников	
13.4.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены	

Руководитель ОО

\_\_\_\_\_

подпись

ФИО

Ответственный  
за организацию питания  
дата

ФИО

телефон