

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГЛАЗОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА"
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ ГЛАЗОВСКАЯ СОШ)**

ПРИКАЗ

№ 365

09.10.2024 г.

с. Глазовка

*О создании Родительского контроля
за организацией горячего питания*

МБОУ «Глазовская СОШ

С целью упорядочения и совершенствования организации питания, определения порядка и условий обеспечения питанием обучающихся в образовательных организациях Ленинского района Республики Крым, в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012г «273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методическими рекомендациями от 18.05.2020г МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», приказа Министерства образования, науки и молодёжи Республики Крым от 31.08.2021г №1371 «О создании Республиканского совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях Республики Крым», приказа Министерства образования, науки и молодёжи Республики Крым от 21.08.2024г № 1291 «О внесении изменений в приказ Министерства образования, науки и молодёжи Республики Крым от 31.08.2021 №1371»,

Приказываю:

1. Утвердить Положение о Совете родительского контроля в МБОУ Глазовская СОШ (Приложение 1)
2. Утвердить Совет родительского контроля:
 - 2.1. Председатель– Девяткина О.О., член Совета родителей
 - 2.2. Секретарь - Земляк Т.Б., член Совета родителей
 - 2.3. Члены комиссии – Останкова Е.С., член Совета родителей
3. Утвердить форму отчета Совета родительского контроля по чек-листам с фотофиксацией.
4. Утвердить график работы Совета родительского контроля: 1 раз в месяц.
5. Отчет Совета родительского контроля предоставлять на общешкольных родительских собраниях не реже 1 раза в четверть.
6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Лейман Л.Е.

С приказом ознакомлены:

№ п/п	ФИО	ПОДПИСЬ
1.	Девяткина О.О.	
2.	Земляк Т.Б.	
3.	Останкова Е.С.	

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

2. Проверка качества питания

- 2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 2.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 2.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 2.4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 2.5. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 2.6. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 2.7. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 2.8. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 2.9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

2.10. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).

2.11. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.

2.12. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

3. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

3.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

3.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

3.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.

3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.

3.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.

3.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.

4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

5. Контроль за исполнением условий государственного контракта

5.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

5.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.

5.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

5.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.

5.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.