



**Управление образования  
администрации города Югорска**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 2»  
города Югорска**

**ПРИКАЗ**

26.10.2022

№ 210-О

**О результатах  
общественного родительского контроля  
за организацией питания**

Руководствуясь Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г. Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», Методическими рекомендациями (Порядок) «Создание условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях», Положением об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «СОШ № 2» от 15.02.2019 № 34.5-О, на основании приказа директора школы «Об утверждении Порядка доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещение для приема пищи (школьную столовую)» от 26.01.2022 № 13.1-О, в целях проведения контроля качества предоставляемых услуг по организации горячего питания и обеспечения условий для полноценного питания, соблюдения законных прав и интересов учащихся МБОУ «СОШ №2»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить справку по итогам работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «СОШ № 2» (приложение 1).
2. Администратору школьного сайта Никифорову Евгению Сергеевичу обеспечить размещение результатов работы общественной комиссии родительского контроля на школьном сайте в разделе «Организация питания в образовательной организации».
3. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по учебно-воспитательной работе Лилию Алексеевну Стародубцеву.

Исполняющий обязанности  
директора школы

Л.В. Валуйская

**Справка по итогам проведения общественного родительского контроля за организацией горячего питания в МБОУ «СОШ №2»**

**Тема:** « Организация горячего питания учащихся»

**Дата проверки:** 25 октября 2022 года.

**Цель:** контроль за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «СОШ № 2»

**Задачи:**

1. Проверить соответствие реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверить санитарно-техническое содержание обеденного зала.
3. Проверить условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Провести опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

**Результаты контроля:**

Контроль осуществлялся представителями родительской общественности  
Список общественной комиссии  
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «СОШ №2»

№	класс	ФИО родителя
1	10а	Абдрахманова Ирина Николаевна
2	1а	Басараб Виктория Викторовна
3	4в	Ершикова Анастасия Владимировна
4	3г	Михеева Наталья Андреевна
5	1а	Паленова Юлия Руслановна
6	2а,6а,7б	Ризоева Ольга Владимировна

В ходе проведения контроля проведены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала
3. Проверка условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся
4. Опрос на вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом

**Установлено:**

организация питания в школе производится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ «СОШ № 2» от 15.02.2019 № 34.5-О, на основании приказа директора школы «Об утверждении Порядка доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещение для приема пищи (школьную столовую)» от 26.01.2022 № 13.1-О, в целях проведения контроля качества предоставляемых услуг по организации горячего питания и

обеспечения условий для полноценного питания, соблюдения законных прав и интересов учащихся МБОУ «СОШ №2»

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены три перемены по 20 минут и одна перемена продолжительностью 15 минут.

Анализ меню позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке. Осуществляется витаминизация третьих блюд. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами.

По итогам контроля родители оказались довольны качеством приготовления блюд, размерами порций и разнообразием предлагаемого ассортимента. Положительные моменты проверки: наличие документов по организации питания, удовлетворительное санитарное состояние столовой, соответствие набора блюд фактическому меню, удовлетворительные вкусовые качества подаваемых блюд с соблюдением температурного режима. Несоответствий и нарушений в ходе проверок не выявлено.

**Выводы:** Питание обучающихся МБОУ «СОШ №2» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью учащимися столовой в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

**Рекомендации:**

- 1.Отметить качественную организацию горячего питания обучающихся МБОУ «СОШ2»
- 2.Провести анкетирование учащихся и родителей (законных представителей) по вопросам организации горячего питания.