

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Зиянчуринская средняя общеобразовательная школа Кувандыкского городского округа
Оренбургской области»

ПРИКАЗ

№ 152 - од

от 30.08.2022 г.

О создании комиссии общественного контроля организации и качества питания.

С целью усиления контроля организации и качества питания в МБОУ
«Зиянчуринская СОШ» в 2022-2023 году

Приказываю:

1. Создать комиссию общественного контроля организации и качества питания из числа родителей: Тяпухин В.С., Ермишина Е.А., Скорикова О.В., Криворучкина С.М., Свиридова У.В., Юрова П. Н., Дильмухаметова А.С., Алтынчина Р.Р
2. Включить в состав комиссии представителей от родительской общественности в следующем составе: Скорикова О.В., Криворучкина С.М., Свиридова У.В., Юрова П. Н., Дильмухаметова А.С., Алтынчина Р.Р.
3. Назначить ответственным за взаимодействие с комиссией ответственного за организацию питания Тяпухина В.С.
4. утвердить Положение о комиссии общественного контроля организации и качества питания.
5. Секретарю МБОУ «Зиянчуринская СОШ» Дунаевой О.В. ознакомить членов комиссии с порядком их работы по утвержденному Положению под роспись.
6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой

Директор



С.Д.Сапунова

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ по проведению родительского контроля в школьной столовой

Школа имени Герасимовской Сош.

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии Ермишина Евгения Александровна
Тяпухина В.С. (сош педагог) - родители учащихся 1 и 6
классов.

В присутствии Дурович Людмила Валерьевна (повар)

составили настоящий проверочный лист о том, что «1» сентября 2022г. в 1 смену, на 4 перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

ВОПРОС	Да	Нет
1) Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации?	+	
2) Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?		+
3) Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой?		+
4) Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук?	+	
5) Все ли дети моют руки перед едой?	+	
6) Все ли дети едят сидя?	+	
7) Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)?	+	
8) Есть ли замечания по чистоте посуды?		+
9) Есть ли замечания по чистоте столов?		+
10) Есть ли замечания к сервировке столов?		+
11) Теплые ли блюда выдаются детям?	+	
12) Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде (халат, головной убор)?	+	
13) Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)?		+
Число детей, питающихся на данной перемене	56	чел
Масса всех блюд на одного ребенка по меню	640	г
Общая масса несъеденной пищи	3,5	кг
Индекс несъедаемости	9,7	%

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Вам есть возможность изменить
некоторые моменты на кухне.

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации:

Сапунова С.Н.

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и
здоровья» - « 8 » 09 2022г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

Коэффициент несъедаемости - это инструмент родительского и внутреннего контро-
ля организации, показатель свидетельствующий об эффективности или неэффективности
системы организации питания в организации, полноты реализации мероприятий по форми-
рованию навыков и приверженности принципам здорового питания, профессионализма в
приготовлении блюд, рациональности режима питания, обеспечения благоприятных усло-
вий для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены детьми при приеме пищи,
правильности принятого в школе режима накрывания на столы, эффективности меро-
приятий родительского контроля по индикации факторов риска снижения
востребованности рациона питания и своевременной их коррекции. Коэффициент несъе-
даемости выражается в процентах.

Методика расчета:

$$\text{Коэффициент несъедаемости} = \frac{\text{масса остатков (в кг)}}{\text{масса выданных блюд (в кг)}} * 100\%$$

Интерпретация результатов:

До 10 % - оптимально;

10 - 30 % - зона «риска», требует пристального контроля за организацией питания, анализ
действующего меню и выявление проблемных позиций;

Более 30 % - зона «высокого риска», требует безотлагательных мер по оценке выдаваемой
пищи, и, при необходимости, коррекции действующего меню.

