

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОМАШКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «РОМАШКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»)**

П Р И К А З

от 30 августа 2024 г.

с. Ромашкино

№ 242

Об утверждении состава комиссии
родительского контроля организации и
качества питания воспитанников
детского сада «Аленький цветочек»
с.Ромашкино Сакского района

Во исполнение приказа Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 21.08.2024 № 1281 «О внесении изменений в приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 31.08.2021 № 1371», с целью упорядочения и совершенствования организации питания, определения порядка и условий обеспечения питанием обучающихся в образовательных организациях Сакского района Республики Крым, в связи с изменением Положения о муниципальном совете родительского контроля за организацией питания в образовательных организациях Сакского района на 2024/2025 учебный год, а также эффективности взаимодействия всех участников образовательного процесса детского сада «Аленький цветочек» с.Ромашкино Сакского района,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать совет родительского контроля за организацией питания обучающихся в детском саду «Аленький цветочек» с.Ромашкино Сакского района.

2. Утвердить:

2.1. Утвердить Положение о родительском контроле организации и качества питания воспитанников детского сада «Аленький цветочек» с.Ромашкино Сакского района.(Приложение 1)

2.2. Утвердить состав комиссии родительского контроля организации и качества питания воспитанников детского сада «Аленький цветочек» с.Ромашкино Сакского района в составе:

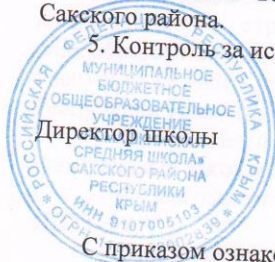
№ п/п	ФИО	Должность
1.	Черкасская Ирина Михайловна	Председатель комиссии
2.	Лопотова Лариса Семеновна	Член комиссии
3.	Юшкоав Елена Евгеньевна	Член комиссии
4.	Остратенко Диана Юрьевна	Член комиссии

2.3. чек - листы проверок протокол проверок (Приложение 2).

3. Комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством питания руководствоваться основными направлениями деятельности в соответствии с Положением о родительском контроле организации и качества питания воспитанников детского сада «Аленький цветочек» с.Ромашкино Сакского района.

4. Заместителю директора по дошкольному воспитанию Черкасской И.М. ознакомить под подпись членов комиссии с Положением о родительском контроле организации и качества питания воспитанников детского сада «Аленький цветочек» с.Ромашкино Сакского района.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Директор школы

И.В. Токарева

С приказом ознакомлены:

Ф.И.О.	Подпись	Дата ознакомления
Лопотова Л.С.		30.08.2014
Черкасская И.М.		30.08.2014

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания воспитанников структурного подразделения муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Ромашкинская средняя школа» Сакского района Республики Крым – детский сад «Аленький цветочек» села Ромашкино Сакского района Республики Крым (далее детский сад) разработано на основании.

-Федерального закона от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

-Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ,

-Методических рекомендаций от 18.05.2020 г. МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

1.2. Вопросы родительского контроля качественного и здорового питания воспитанников, пропаганды основ здорового питания могут осуществляться в форме:

-анкетирования родителей и детей;

-участия в работе Комиссии по контролю за организацией питания детей (далее Комиссия).

1.3. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом МБОУ.

1. Комиссия формируется из числа представителей родительских комитетов групп и может составлять до 4 человек. В состав Комиссии входят представители от детского сада (руководитель, медицинская сестра и др.) и родительской общественности. Общее количество членов мобильной группы до 1 чел.

Составы Комиссии утверждаются приказом руководителя учреждения сроком на один год.

2. Представители родительской общественности осуществляют работу добровольно при наличии письменного согласия родителя (законного представителя).

1.6. Комиссия отчитывается о проделанной работе не реже одного раза в полугодие на педагогическом совете, на родительских собраниях — по мере необходимости.

1.7. Члены Комиссии выполняют свои обязанности на общественных началах без освобождения от основной работы. Комиссия осуществляет свою деятельность в соответствии с утвержденным руководителем учреждения Планом-графиком.

2. Основные направления деятельности Комиссии

2.1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания воспитанников оцениваются:

-соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;

-качество готовой продукции;

-санитарно-техническое содержание групп, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.

-условия соблюдения правил личной гигиены воспитанниками;

-наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

-объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

-наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;

-вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;

-информирование родителей и детей о здоровом питании;

-наличие размещенной информации на сайте МБОУ.

2.2. Проведение проверок по качеству и безопасности питания в соответствии с Примерной инструкцией по контролю.

3. Задачи Комиссии

3.1. Задачами Комиссии по контролю за организацией питания воспитанников являются:

-обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;

-соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;

-обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;

-обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд).

-исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;

-соблюдение графика питания;

-соблюдении температурного режима выдачи блюд,

-санитарное состояние столовой группы.

4. Функции Комиссии

4.1. Комиссия по контролю организации питания воспитанников обеспечивает участие в следующих процедурах:

-общественная экспертиза питания воспитанников;

-контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;

-изучение мнения родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;

-участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания воспитанников.

4.2. Результаты контроля оформляются в Чек-листе и карте контроля мониторинга качества организации питания (приложение № 2).

5. Организация деятельности Комиссии

5.1. Комиссия формируется на основании приказа руководителя учреждения. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

5.2. Комиссия составляет План-график контроля по организации качественного питания воспитанников.

1. О результатах работы Комиссия информирует руководитель детским садом и родительские комитеты групп.

2. По итогам учебного года Комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.

6. Права Комиссии.

Для осуществления возложенных функций Комиссии предоставлены следующие права:

6.1. контролировать в детском саду организацию и качество питания воспитанников;

6.2. получать от повара, медицинского работника, кладовщика информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;

6.3 заслушивать на своих заседаниях по обеспечению качественного питания воспитанников повара, завхоза;

6.4. изменить график проверки, если причина объективна;

6.5. вносить предложения по улучшению качества питания воспитанников;.

6.6. состав и порядок работы Комиссии доводится до сведения работников пищеблока, педагогического коллектива и родителей.

7. Ответственность членов Комиссии

7.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

7.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации и качеству питания воспитанников в детском саду.

8. Документация Комиссии.

8.1. Заседания Комиссии оформляются протоколом. В книге протоколов фиксируется ход обсуждения вопросов, предложений и замечаний по организации питания в детском саду.

8.2. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

Приложение 2
К приказу МБОУ
«Ромашкинская средняя школа»
От 30.08.2024 № 242

УТВЕРЖДЕН
Директор МБОУ
«Ромашкинская средняя школа»
_____ И.В.Токарева
« » _____ 2024 г.

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

Детский сад «Аленький цветочек» с.Ромашкино Сакского района
(наименование образовательной организации)

Дата проверки _____

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?		

12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?		
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?		
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?		
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (<i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i>)?		
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
27	Есть ли контрольная порция?		
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?		
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (<i>вкус, цвет, запах, консистенция</i>)?		
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)		
31	Наличие салфеток на столах?		
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?		
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?		

Члены Родительского совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

УТВЕРЖДЕН
Директор МБОУ
«Ромашкинская средняя школа»
_____ И.В.Токарева
« » _____ 2024 г.

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Эстетическое оформление обеденного зала»

Детский сад «Аленький цветочек» с.Ромашкино Сакского района

(наименование образовательной организации)

Дата проверки _____

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		

14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?		
25	Размещена ли на информационных стендах информации о здоровом питании (<i>и о вредной пище</i>)?		
26	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (<i>в столовой</i>)?		
27	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?		

Члены Родительского совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

УТВЕРЖДЕН
Директор МБОУ
«Ромашкинская средняя школа»
_____И.В.Токарева
« » _____ 2024 г.

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация конкурса «Еда – пища для ума!»
Детский сад «Аленький цветочек» с.Ромашкино Сакского района

(наименование образовательной организации)

Дата проведения _____

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		

13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Прошел ли конкурс «Кулинарные традиции нашей семьи»?		
25	Как Вы считаете проведение конкурса помогает улучшить организацию питания?		

Члены Родительского совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

УТВЕРЖДЕН
Директор МБОУ
«Ромашкинская средняя школа»
И.В.Токарева
« » _____ 2024 г.

Чек-лист

Тема: «Подведение итогов мероприятий в 2024/2025 учебном году»

Детский сад «Аленький цветочек» с.Ромашкино Сакского района
(наименование образовательной организации)

Дата проведения _____

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		

14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Подготовлены ли общеобразовательные организации к пришкольным лагерям с дневным пребыванием?		
25	Наедаются ли обучающиеся?		

Члены Родительского совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

УТВЕРЖДЕН
Директор МБОУ
«Ромашкинская средняя школа»
И.В.Токарева
« » _____ 2024 г.

Чек – лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима»

Детский сад «Аленький цветочек» с.Ромашкино Сакского района
(наименование образовательной организации)

Дата проведения _____

№ п/п	Показатель качества/вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		

17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания обучающихся?		
23	Есть ли приказ о питьевом режиме?		
24	Есть ли положения о питьевом режиме?		
25	Организован ли питьевой режим?		
26	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?		
27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?		
28	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?		

Члены Родительского совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

УТВЕРЖДЕН
Директор МБОУ
«Ромашкинская средняя школа»
_____И.В.Токарева
« » _____2024 г.

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»

Детский сад «Аленький цветочек» с.Ромашкино Сакского района
(наименование образовательной организации)

Дата проведения _____

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		

13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
23	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?		
24	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?		
25	Перемена для приёма пищи 20 минут?		
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?		
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?		

Члены Родительского совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

УТВЕРЖДЕН
Директор МБОУ
«Ромашкинская средняя школа»
_____ И.В.Токарева
« » _____ 2024 г.

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

Детский сад «Аленький цветочек» с.Ромашкино Сакского района

(наименование образовательной организации)

Дата проведения _____

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ C)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ C)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ C)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		

15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?		
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?		
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?		
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?		
28	Чистая ли столовая посуда и приборы для приёма пищи?		
29	Столовая посуда без сколов и трещин?		
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?		
31	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?		
32	Наедаются ли обучающиеся?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

УТВЕРЖДЕН
Директор МБОУ
«Ромашкинская средняя школа»
_____ И.В.Токарева
« » _____ 2024 г.

**Памятка
родителям по проверке питания обучающихся в детском саду
«Аленький цветочек» с.Ромашкино Сакского района**

Следует обратить внимание на:

- соответствие реализованных блюд утвержденному меню;
- санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми;
- снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция);
- внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь);
- наличие протоколов лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей с согласия родителей);
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании.

Продукты, которые НЕ ДОПУСКАЮТСЯ при организации питания детей в школе:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;
- мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц;
- зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни;
- грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом;
- окрошки и холодные супы;
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы;
- острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- арахис, карамель, в том числе и леденцовая;
- квас, натуральный кофе, энергетики, газированные напитки.

УТВЕРЖДЕН
Директор МБОУ
«Ромашкинская средняя школа»
_____ И.В.Токарева
« » _____ 2024 г.

График
заседаний родительского контроля за организацией питания воспитанников в
детском саду «Аленький цветочек» с.Ромашкино Сакского района

№	Дата	Тема
1	09.2024	«О создании родительского контроля за организацией питания воспитанников в детском саду «Аленький цветочек» с.Ромашкино Сакского района. Нормативная правовая база его функционирования» «О соблюдении санитарных требований при организации питания воспитанников в детском саду.
2	12.2024	«Родительский контроль. Обмен опытом» «О проведении просветительской работы с воспитанниками и родителями» «Личная гигиена в детском саду»
3	03.2025	«Об организации питания детей с ограниченными возможностями здоровья» «О проведении конкурса по организации горячего питания» «Правильное питание – залог здоровья подрастающего поколения»
4	05.2025	«Родительский контроль. Обмен опытом» «Подведение итогов работы родительского совета»

УТВЕРЖДЕН
Директор МБОУ
«Ромашкинская средняя школа»
_____ И.В.Токарева
« » _____ 2024 г.

от _____

№ _____

Протокол
проверки организации питания
в «Детском саду «Аленький цветочек» с.Ромашкино Сакского района»
родительского контроля за организацией питания воспитанников

Инициативная группа родителей, проводивших проверку:

1. Член комиссии : _____
2. Член комиссии: _____
3. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Выявлены замечания:

Рекомендовано:

Подписи членов комиссии:

1. _____
2. _____
3. _____