

БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РУССКОПОЛЯНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА Г.Г. СВЕТЕЦКОГО»
РУССКО-ПОЛЯНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ОМСКОЙ
ОБЛАСТИ

ПРИКАЗ

02.09.2024г.

№ 158/1

О создании комиссии общественного контроля организации и качества питания

С целью усиления контроля организации и качества питания в БОУ «Русскополянская школа №2» в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного контроля организации и качества питания (далее – комиссия) из числа родителей (протокол родительского собрания от 02.09.2024г. №1).
2. Включить в комиссию представителей от родительской общественности в следующем составе: 2-4 родителя (состав сменный)
3. Назначить ответственным за взаимодействие с комиссией за организацию питания Пономареву Е.В. зам.директора по ВР (Завести Журнал учета мероприятий -приложение 1, подготовить Проверочный лист по проведению родительского контроля-приложение 2)
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



В.Н.Грачева

Е. В. Пономарева

Журнал учета мероприятий родительского контроля

| № | Дата | День недели | Перемена | ФИО участников контроля | Субъективная оценка |
|---|------|-------------|----------|----------------------------|------------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

по проведению родительского контроля в школьной столовой

(наименование образовательной организации)
(основания)

Комиссия в составе:

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____

В

присутствии _____

_____ составили настоящий проверочный лист о том, что «___» _____ 20__ г. в _____ смену, на _____ перемене проведено мероприятие родительского контроля за питанием обучающихся.

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

| | | |
|------------------------------|--|----|
| Общая масса несъеденной пищи | | кг |
| Индекс несъедаемости | | % |

На основании проведенного мероприятия Комиссия рекомендует:

Подписи членов комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации:

Результаты родительского контроля внесены в ПС «Мониторинг питания и здоровья» - «___» _____ 2023г. (указывается дата).

Расчет коэффициента несъедаемости

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