

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 16 им. П.А. СИДОРОВА  
ПОСЕЛКА ПЕРВОМАЙСКОГО  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 31.08.2022 г.

№ 324 - О

поселок Первомайский

**О проведении мониторинга родительского контроля за организацией питания в МБОУ СОШ 16 в 2022-2023 учебном году**

На основании приказа управления образованием администрации муниципального образования Белореченский район от 10.08.2022 г. № 918 «Об утверждении Положения, регламентирующего проведение мониторинга организации родительского контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район и организацией родительского контроля в 2022-2023 учебном году» п р и к а з ы в а ю:

1. Гребенниковой Е.А. ответственной за организацию горячего питания обеспечить проведение родительского контроля за организацией питания в МБОУ СОШ 16 в соответствии с Положением, регламентирующим проведение мониторинга организации родительского контроля за организацией питания в общеобразовательных организациях муниципального образования Белореченский район в 2022-2023 учебном году.

2. Гребенниковой Е.А. ответственной за организацию горячего питания предоставлять информацию по итогам учебных четвертей в соответствии с Приложением 1.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ 16

И.Б. Сергеева

**Мониторинг проведения родительского контроля  
за организацией горячего питания в ОО**

Информация предоставляется по окончанию четверти

№ п/п	Объект контроля	Соответствие нормам *(указывается количество несоответствий, выявленных родителями в сумме по всем проверкам)
<b>1</b>	<b>Соответствие количества питающихся заявленному количеству</b>	
<b>2</b>	<b>Соответствие рационов питания утвержденному меню:</b>	<b>Прописывается сумма строк 2.1,2.2,2.3,2.4</b>
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте.	
2.2.	Соответствие ежедневного меню питания цикличному меню	
2.3.	Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой	
2.4.	Соответствие меню и фото, выставленных в выделенном разделе сайта «food»	
<b>3</b>	<b>Качество готовой продукции</b>	<b>Прописывается сумма строк 3.1,3.2,2, 3.3</b>
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню	
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)	
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации	
<b>4</b>	<b>Санитарное состояние пищеблоков и обеденного зала</b>	<b>Прописывается сумма строк 4.1,4.2,4.3,4.4</b>
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися	
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению	
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока, внешнего вида (маски, перчатки, халаты)	
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качества мытья)	
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря	
<b>5</b>	<b>Организация приема пищи</b>	<b>Прописывается сумма строк 5.1,5.2</b>
5.1.	Достаточность раздаточного инвентаря. Наличие одноразовых перчаток	
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов	

