



МАОУ СОШ № 213

«ОТКРЫТИЕ»

Департамент образования мэрии города Новосибирска
муниципальное автономное общеобразовательное
учреждение города Новосибирска

**«Средняя общеобразовательная школа № 213
«Открытие»**



ПРИКАЗ

03.11.2023

№ 276 -од

г. Новосибирск

О создании комиссии общественного контроля
организации и качества питания в
МАОУ СОШ № 213 "Открытие"
на 2023/2024 учебный год

С целью усиления контроля организации и качества питания в МАОУ
СОШ № 213 «Открытие» в 2023-2024 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного контроля организации и качества питания (далее – комиссия) из числа родителей обучающихся МАОУ СОШ № 213 «Открытие».
2. Включить в комиссию представителей от родительских комитетов 1-4 классов в следующем составе:
 - Мельникова Юлия Олеговна, председатель комиссии;
 - Немеренко Евгения Петровна, секретарь;
 - Капустина Елена Владимировна, член комиссии.
3. Включить в комиссию работников МАОУ СОШ № 213 «Открытие»:
 - Федотова Ю.В., заместителя директора по УВР;
 - Курганская Е.А., учителя иностранных языков;
 - Бочкину Л.Н., методист.
4. Назначить ответственным за взаимодействие с комиссией Бочкину Л.Н.
5. Утвердить план работы комиссии и форму акта проверки общественного контроля организации и качества питания (приложение 1).
6. Методисту Бочкиной Л.Н. организовать проведение мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в соответствии с утвержденным Положением об общественном (родительском) контроле, графиком питания и формами документов проведения и учета мероприятий родительского контроля, оценки результатов и принимаемых мер, в том числе своевременное внесение информации о результатах общественного (родительского контроля) в программное средство

«Мониторинг питания и здоровья», расположенного на официальном сайте ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора.

7. Методисту Бочкиной Л.Н. и классным руководителям 1-4 классов провести разъяснительную работу с родителями, принимающими участие в родительском контроле, о прохождении ими обучения по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания – родительский контроль», с последующим присвоением статусом общественный инспектор с правом проведения мероприятий родительского контроля за питанием в МАОУ СОШ № 213 «Открытие».
8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



И. В. Безукладникова

План работы комиссии общественного контроля
организации и качества питания в МАОУ СОШ № 213 "Открытие" на
2022/2023 учебный год

№	Мероприятие	Сроки выполнения	Ответственный
1	Организационное совещание с членами комиссии общественного контроля организации и качества питания.	Октябрь 2023	Директор
2	Изучение организации питания учащихся в МАОУ СОШ № 213 «Открытие»	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания в школе, Члены комиссии Классные руководители 1-4 классов
3	Анкетирование учащихся и родителей по вопросам оценки фактического питания, удовлетворенности организованным питанием.	Декабрь 2023	Ответственный за организацию питания в школе Классные руководители 1-11 классов
4	Участие в работе комиссии по жалобам родителей (законных представителей) в организации и качества питания.	По мере необходимости	Директор, Ответственный за организацию питания в школе, Члены комиссии
5	Отчет о работе комиссии по осуществлению контроля организации качества питания	Май 2024	Председатель комиссии

Проверочный лист по проведению родительского
контроля в школьной столовой
МАОУ СОШ № 213 «Открытие»

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 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» -- « ____ » _____ 20 ____ (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:

Коэффициент несъедаемости = (масса остатков (в кг) : 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 порции