

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ИРКУТСКАЯ ОБЛАСТЬ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ  
«Заларинский район»  
Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
Владимирская средне-  
общеобразовательная школа

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2023 г.

с. Владимир

№ 85-ОД

**«О создании общественной комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся МБОУ Владимирская СОШ на 2023-2024 учебный год»**

*В целях общественного контроля, за организацией горячего питания обучающихся*

**Приказываю:**

- 1. Создать** школьную общественную комиссию по контролю за организацией горячего питания обучающихся МБОУ Владимирская СОШ на 2022-2023 учебный год в следующем составе:
  - Труханова Татьяна Евгеньевна – социальный педагог
  - Жмурова Марина Алексеевна – законный представитель обучающегося 11 класса
  - Добрынина Екатерина Александровна – обучающаяся 2 класса
- 2. В своей деятельности** комиссии использовать рекомендации по порядку проведения контроля организации горячего питания обучающихся (**Приложение № 1**).
- 3. Проводить контроль** организации горячего питания обучающихся МБОУ Владимирская СОШ **не реже 1 раза в неделю**, при этом результаты контроля оформлять в виде карты наблюдения за процессом питания (**Приложение № 2**).
4. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заведующего хозяйством – **Сахаровского Ю.В.**

Директор:



*Л.А. Нестеренко*

/Л.А. Нестеренко/

Приложение № 1

к Приказу № 85-ОД от 01.09.2023 «О создании общественной комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся МБОУ Владимирская СОШ в 2023-2024 учебном году»

**Рекомендации  
по порядку проведения контроля**

1. Проверить наличие меню за последнюю неделю согласно возрастной категории: обед должен включать (салат или овощи, первое блюдо, второе блюдо, напиток)
2. Внешний вид блюда должен соответствовать органолептическим качествам (цвет, консистенция, форма нарезки)
3. Проверить соответствие нормы выхода блюда согласно меню: завешивается одновременно 5 или 10 порций, гарниры и порционные (котлеты, курица, рыба и т.д.) блюда завешиваются отдельно, где средний показатель должен соответствовать норме выхода готовых блюд.
4. Температура подачи первых блюд не должна быть ниже 60-70 градусов, вторых блюд не ниже 55 градусов, холодных напитков не ниже 10 градусов.
5. Вкусовые качества должны соответствовать технологии приготовления.
6. Наличие калькуляционных карточек в соответствии с меню и меню - требование :сумма за набор продуктов должна соответствовать цене блюда в меню, применяемой стоимости за продукты питания должна быть равна стоимости продуктов в товарных накладных.
7. Стоимость обеда ежедневного меню может быть больше или меньше установленной стоимости за день, но за 10-14 дней в среднем должны соответствовать сумме питания в целом.
8. В школах, где собирают собственный урожай овощей и ягод, данные продукты в стоимость блюд не должны входить.
9. Отразить дополнительную финансовую поддержку на питание от Муниципального образования при наличии.

Приложение № 2

к Приказу № 85-ОД от 01.09.2023 «О создании общественной комиссии по контролю за организацией горячего питания обучающихся МБОУ Владимирская СОШ в 2023-2024 учебном году»

Карта наблюдения за организацией горячего питания  
МБОУ Владимирская СОШ классы \_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

	Наблюдение за приемом пищи	оценка
1	Санитарно-гигиеническое состояние столов, посуды	
2	Сервировка столов (наличие салфеток, комплектация посуды, внешний вид посуды)	
3	Культура подачи блюд(внешний вид блюда)	
4	Соответствие веса порций норме выхода блюд, наличие меню	
5	Аппетит детей (порции съедаются полностью, с желанием)	
6	Отходы (количество)	
7	Деятельность педагогов во время приема пищи, мотивация детей к приему пищи	
8		

Критерии оценок:

Высокий уровень (соответствует полностью)- 4-5 баллов

Средний уровень (соответствует частично)- 2-3 баллов

Низкий уровень (не соответствует)- 0-1 баллов

Выявленные замечания и рекомендации

1. Наблюдение

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Состав группы общественного контроля

№	Ф.И.О.	подпись
1.	Труханова Т.Е.	
2.	Жмурова М.А.	
3.	Добрынина Е.А.	