

График мероприятий родительского контроля качества школьного питания

№	Наименование общеобразовательного учреждения (краткое)	Дата и время проведения контрольного мероприятия	Ф.И.О. Родителей, участников мероприятия/класс в котором обучается ребёнок	Планируемые объекты контроля
1	Экскурс по столовой	26.02.2022 в 10.30	Брославец И.П (7-4)	Обеденный зал, контроль температуры
2	Дегустация блюд	26.02.2022 в 10.30	Семёнова А. Г(11-1) Кирилюк Н.П(6-1) Малова А.В (9-4) Полтаева Е.Г. (2а)	блюдов при накрытии, дегустация блюдов, цеха и склады хранения продуктов

Акт результатов родительского контроля
качества школьного питания

Наименование общеобразовательного учреждения (краткое)	Объекты контроля	Результаты по итогам контроля
МБОУ лицей имени генерал-майора Хисматулина В.И.	Условия организации питания	<ul style="list-style-type: none"> - наличие раковин для мытья рук (перед столовой установлены 2 раковины для мытья рук, внутри обеденного зала установлены 3 раковины для мытья рук, что соответствует санитарным нормам); - наличие сухих полотенец (в наличии); - наличие жидкого мыла (в наличии); - наличие графика питания (в наличии – учащиеся принимают пищу на 4 переменах (завтрак, обед льготной категории учащихся)); - закрепление за каждым классом обеденных столов (закреплено, имеются таблички на столах); - работа рециркуляторов (в обеденном зале установлен рециркулятор, работа осуществляется согласно графику, ведется журнал регистрации); - наличие дезаров (в наличии - при входе в столовую); - мебель (столы для приема пищи, лавочки) в хорошем состоянии; - накрывание столов осуществляют работники столовой; - контрольные блюда, меню, правила в столовой для учащихся, правила мытья рук - имеются.
	Вход в столовую, прием пищи	<ul style="list-style-type: none"> - учащиеся в сопровождении учителя входят в столовую, обрабатывают руки, занимают свои места. Учитель помогает учащимся занять место, определить порцию; - после приема пищи учащиеся ставят стаканы на подносы, тарелки не относят на специальные столы в связи с малой площадью.
	Качество приготовления продуктов питания	<ul style="list-style-type: none"> - температура блюд при накрывании соответствовала требованиям; - визуальная, вкусовая оценка соответствует хорошему уровню качества приготовления блюд (плов с индейкой, сладкий чай, суп с клёцками, мясная котлета).

1. Родителям были представлены технологические карты приготовления блюд;
2. Шеф-повар рассказала об особенностях школьного питания;
3. Заместитель директора рассказала об организации питания в группе продленного дня и возможностях приема пищи на большой перемене за наличные средства.

Выводы: организация питания в МБОУ лицее имени генерал-майора Хисматулина В.И. организована на хорошем уровне, условия организации питания соответствуют санитарным требованиям и нормам.

Члены общественного контроля:

Лаптева М.В. _____

Лушниковая Н.М. _____

Баженова А.В. _____

Приложение
к письму
от _____ № _____

Информация о результатах мероприятий родительского контроля качества школьного питания

№	Наименование общеобразовательного учреждения (краткое)	Дата проведения мероприятий	Численность родителей, принявших участие в контрольных мероприятиях	Объекты контроля	Результаты по итогам контроля
1		26.02.2022	5 человек	школьная столовая главного корпуса ул. Университетская 29/4	1. На родительской встрече были озвучены вопросы организации правильного питания обучающихся, с целью формирования культуры питания, как составной части здорового образа жизни детей. 2. Замечаний по организации питания не было. Предложения родительского контроля приняты в работу административной службой, социальным педагогом по питанию, а так же переданы заведующей лицейской столовой для совершенствования организации питания.

План мероприятий по совершенствованию питания учащихся в МБОУ лицее имени генерал- майора Хисматулина В.И

№ п/п	Мероприятие плана	Сроки проведения	Полученные результаты, принятые меры
1	Информирование родителей о перечне документов необходимым для постановки учащихся на льготное питание.	В течение всего года	Все документы на льготников заполняются и сдаются во время и без замечаний
2	Информирование родителей о возможности ознакомления с ежедневным меню и фотографий блюд на сайте лицея, сбор предложений по организации питания.	В течение всего года	Большая часть родителей, постоянно знакомится с меню на сайте лицея.
3	Проведение внеплановых проверок по обеспечению безопасного питания	В течение всего года	Замечаний на момент проверок не было.
4	Проведение анкетирования учащихся 7-8 классов по продуктам питания.	Апрель 2022	Выявлены предпочтения детей к определённым видам продуктов, которые учтены при разработке двухнедельного меню.
5	Проведение классных часов направленных на ЗОЖ.	В течение всего года	Обучающиеся принимали активное участие в данных мероприятиях.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ЛИЦЕЙ ИМЕНИ ГЕНЕРАЛ - МАЙОРА
ХИСМАТУЛИНА ВАСИЛИЯ ИВАНОВИЧА

П Р И К А З

20.08.2022

№ ЛХ-13-387/2

г. Сургут

О составе бракеражной комиссии

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в образовательном учреждении

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать на период с 01 сентября 2022 по 31 августа 2023 года бракеражную комиссию в следующем составе:

председатель комиссии: Шапошникова Елена Николаевна, заместитель директора по АХР

члены комиссии:

Варфоломеева Валентина Анатольевна, повар-бригадир СГМУП «КШП»;

Чалышева Альфина Гапсаламовна, Заведующая производством, СГМУП «КШП»

Яндурина Альфия Рафитовна, фельдшер БУ ХМАО-Югры «СГКП №1»;

Зыбина Светлана Валентиновна, социальный педагог МБОУ лицея имени генерал-майора Хисматулина В.И.

2. Бракеражной комиссии (п.1) в своей деятельности руководствоваться СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



С.В.Фисун

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ЛИЦЕЙ ИМЕНИ ГЕНЕРАЛ - МАЙОРА
ХИСМАТУЛИНА ВАСИЛИЯ ИВАНОВИЧА**

П Р И К А З

20.08. 2022

№ ЛХ-13-386/2

Сургут

Об организации питания в лицее

В целях организации полноценного питания, увеличения показателя охвата горячим питанием учащихся школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания в лицее по адресу: ул. Университетская 29/ 4, г. Сургут, (главный корпус) Зыбину С.В, социального педагога.

2. Ответственному лицу:

предоставлять своевременно полную информацию по вопросам организации питания школьников родителям и педагогическим работникам школы;

создать и систематически контролировать базу данных учащихся и семей льготных категорий;

своевременно оформлять отчетную документацию и предоставлять ее в МКУ «Управление учета и отчетности образовательных учреждений»;

осуществлять контроль соответствия базы данных по льготному питанию и количества питающихся;

ежедневно контролировать условия хранения продуктов и соблюдения сроков их реализации;

ежедневно контролировать качество и полноту раздачи готовой пищи.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



С.В. Фисун

Утверждаю
 Директор «*С.В. Фисун*» _____ 2022г.



**График накрытий обучающихся в столовой № 55
 на сентябрь - декабрь 2022-2023 учебного года**

	Время	Класс	Длительность перемены
1 смена			
Понедельник - пятница			
1 накрытие	08:35- 8:50	1 а,1 б,1 в,1 г, 1 д,1 е,1 ж,1 з,1 и,1к	20
2 накрытие	09:10-9:25	3 а, 3 б,3 в, 5-1,5-2,5-3,5-4	15
3 накрытие	10:05- 10:20	6-1,6-2, 6-3,6-4,7-1,7-2,7-3, 8-1,8-2	15
4 накрытие	11:00- 11:15	8-3,8-4,9-1,9-2,9-3,10- 1,10-2,10-3,11-1	15
5 накрытие	11:40- 11:55	Льгота 1 а,1 б,1 в,1 г, 1 д,1 е,1 ж,1 з,1 и,1к	15
6 накрытие	11.55-12.10	Льгота 3 а,3 б,3 в	15
Льготная категория 5-11 классы питается на любой перемене с 12-50 до 15.00			
Обед столовой с 12:20 -12:50			
Льгота 5-11			
12.50-13.05			
13.45-14.00			
14.40-15.00			
2 смена			
1 накрытие	13:40 -14.00	Льгота 2а,2б,2в,2г,2д,2е,2ж,2з	20
2 накрытие	15:30 - 15:50	2а,2б,2в,2г,2д,2е,2ж,2з	20
Суббота			
1 накрытие	08:40-8:55	5-1,5-2,5-3,5-4, 6-1, 6-2,6-3,6-4	15
2 накрытие	9:35- 9:50	7-1,7-2,7-3,8-1,8-2,8-3, 8-4,9-1	15
3 накрытие	10:30- 10:45	9-2,9-3,10-1,10-2, 10-3,11-1	15
Обед столовой с 11:25 -11:55			
Льгота 5-11			
12.20-12.35			
13.15-13.30			