

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ГАЙНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

ПРИКАЗ

06.04.2023

№ 299-а

п. Гайны

**О проведении родительского контроля
по организации питания
в структурном подразделении Детский сад «Солнышко»**

На основании Приказа Управления образования № 89 от 31.08.2020 года «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимися муниципальных общеобразовательных организаций Гайнского муниципального округа» Приказа № 7-а от 11.01. 2021 года «Об осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся и воспитанников»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести контроль по организации питания в структурном подразделении Детский сад «Солнышко» в период с 06.04.2023 года по 07.04.2023 года комиссии по родительскому контролю.
2. Заведующей структурным подразделением Детский сад «Солнышко» Логвинец В.С. подготовить аналитическую справку по итогам контроля в срок до 07.04.2023 года.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. директора школы



Носарева О.В.

Ознакомлена:
Логвинец В.С.

Акт
по результатам родительского контроля организации
и качества питания в МБОУ «Гайнская СОШ»
структурное подразделение Детский сад «Солнышко»

от 07.04. 2023 г.

Мы, нижеподписавшиеся:

1. Базуева Анжела Александровна
2. Щербакова Татьяна Ивановна
3. Исаева Светлана Сергеевна

По личной инициативе провели контроль организации горячего питания и составили настоящий акт о том, что на момент проверки:

Меню в МБОУ «Гайнская СОШ» структурное подразделение Детский сад «Солнышко»:

Завтрак: Каша гречневая на цельном молоке, хлеб пшеничный с маслом, кофейный напиток с молоком

Обед: Салат свекольный с яблоком, суп овощной со сметаной, жаркое по домашнему, хлеб ржаной, компот из кураги

1. Наличие ежедневного меню *((не) имеется, висит в (не) доступном месте)*
2. Имеется в каждой возрастной группе, доступна всем родителям.
3. Наличие ежедневного меню для отдельных категорий: нет, нет необходимости
4. Наличие бракеражной комиссии в детском саду: имеется, утвержден приказом школы №227 от 26.03.2021 года, внесены изменения в приказ 07.10.2022 г. № 643
5. Наличие и ведение бракеражного журнала *(заполняется (не) регулярно, наличие неудовлетворительных оценок):* имеется журнал, заполняется регулярно, неудовлетворительных оценок нет.
6. В ходе проверки представлена следующая документация:
Ежедневное (циклическое) меню
10- дневное меню, утвержденное, приказом 779-а от 30.11.2022 года.
Журнал «С-витаминизации (записи имеются, витаминизация проводится ежедневно)
Журнал по скоропортящимся продуктам (записи имеются, ведется ежедневно)
Журнал по учету продуктов питания, хранящихся на складе. (ведется своевременно)
Журнал температурного режима и влажности в складских помещениях
(записи имеются, показатели в норме)
Гигиенический журнал сотрудников (записи имеются, ведется ежедневно)
Журнал учёта бактерицидной лампы (записи имеются, ведется ежедневно)
Журнал температурного режима при подаче блюд: не ведется. Заявка на приобретение термометра для контроля температуры блюд на линии раздачи сделана заместителю директора по АХЧ Ярковой Г.Л.
8. Суточные пробы оставляются *((не) своевременно):* ежедневно и своевременно
9. Соблюдение температурной нормы и веса блюд: (проведено взвешивание, соответствует норме)
10. Оценка пищи органолептическим методом (отличное)
11. Внешний вид сотрудников столовой *(не) соответствует требованиям, наличие халатов, костюмов, головных уборов, масок, перчаток, фартуков):* повара в чистых костюмах, имеются головные уборы, работают в перчатках, в масках. Обеспечены полностью спецодеждой.

12. Санитарное состояние кухни, групповых комнат, где расположены обеденные столы: состояние хорошее, на кухне, в групповых чисто, требуется частичная замена столовой посуды, имеются сколы, замена ванны для мытья посуды.
13. Наличие условий для мытья рук ((не) имеется): имеются, дезинфицирующие средства имеются и в достаточном количестве.

Санитарно-гигиенические требования

1. Работники выполняют правила личной гигиены и производственной санитарии, проводят обработку рук, с применением средств индивидуальной обработки.
2. На рабочем месте работники носить одноразовые перчатки.
3. В течение рабочего дня проводят дезинфекцию рабочего места, помещений в соответствии с алгоритмом действий.

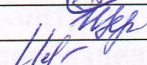
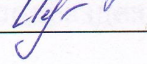
Санитарная обработка помещений

1. Профилактическую дезинфекцию проводят на системной основе, которая включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.
2. Рабочие помещения регулярно проветриваются. Необходимо установить в помещениях, где одновременно находятся несколько сотрудников, устанавливать оборудование для обеззараживания воздуха (рециркуляторы). Заявка сделана заместителю директора по АХЧ Ярковой Г.Л.
3. Проводится дезинфекция помещений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь помещений, обеденных залов, санузлов. Воздух в отсутствие людей обрабатывается с использованием открытых ультрафиолетовых облучателей, дезинфицирующих средств.

Рекомендовано:

1. При уборке помещений организовать дезинфекцию мест общего пользования, в каждом санузле установить механические санитайзеры для рук, а также установить рециркуляторы, предназначенные для обеззараживания помещений от бактерий.
2. Частично заменить посуду в группах для организации питания,
3. Воспитателям групп обеспечить детей салфетками
4. В старшей, подготовительной группе использовать вилки для салата и второго блюда.
5. Завхозу Исаевой О.В. провести размораживание холодильника, вести журналы температурного режима и влажности воздуха в складских помещениях.
6. Заведующему Логвинец В.С. сделать заявку на холодильник для яйца.

Члены комиссии:

	Базуева А.А.
	Щербакова Т.И.
	Исаева С.С.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ГАЙНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

ПРИКАЗ

07.04.2023

№ 301-ж

п. Гайны

**Об итогах проведения родительского контроля
по организации питания
в структурном подразделении Детский сад «Солнышко»**

На основании Приказа Управления образования № 89 от 31.08.2020 года «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимися муниципальных общеобразовательных организаций Гайнского муниципального округа» Приказа № 7-а от 11.01. 2021 года «Об осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся и воспитанников», Приказа МБОУ «Гайнская СОШ» от 26.01.2021 года «О проведении родительского контроля по организации питания в структурном подразделении Детский сад «Солнышко» в период с 06.04.2023 по 07.04.2023 года проведена проверка по организации питания. На основании результатов контроля

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организацию питания считать удовлетворительной
2. Всем сотрудникам дошкольной организации строго выполнять Санитарные правила СП 2.4. -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
3. Организацию питания осуществлять в соответствии с технологическим сборником приготовления блюд в образовательных организациях.
4. Воспитателям групп ежедневно проводить работу по формированию рационального пищевого поведения.
5. Завхозу Исаевой О.В. оформить заявку на приобретение ванны для мытья посуды на кухне, холодильника для хранения яйца.
6. Ответственному за официальный сайт разместить материалы по здоровому питанию дошкольников на сайт МБОУ «Гайнская СОШ» в раздел «Питание».
7. Контроль за исполнением приказа возложить на заведующего структурным подразделением Логвинец В.С.

И.о. директора школы

Ознакомлена:

Носарева О.В.

Логвинец В.С.

