

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
САБА МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
БАШКАРМА КОМИТЕТЫ
ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
“САБА МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
Ә.А.АХУНҖАНОВ ИСЕМЕНДӘГЕ
ОЛЫ ШЫҢАР УРТА ГОМУМИ
БЕЛЕМ БИРУ МӘКТӘБЕ”
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ
ГОМУМИ
БЕЛЕМ БИРУ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ
Олы Шынар авылы,
Кооператив урамы, 33
тел: (84362)41-2-10



ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ
САБИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
МБОУ «БОЛЬШЕШИНАРСКАЯ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА им. А.А.АХУНЗЯНОВА
САБИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН»
с.Большой Шинар,
ул.Кооперативная, 33
тел: (84362)41-2-10

ИНН 1635003454

E-mail:shinarsaba@yandex.ru

ИНН 1635003454

Приказ

№ 145

31.08.2023

О создании комиссии родительского контроля
за качеством питания в школе

На основании письма МОиНРТ №9115/19 от 24.08.2019 года и в целях улучшения качества
приготовления и реализации пищи в школьной столовой для обучающихся и педагогов

Приказываю

1. Создать комиссию родительского контроля за качеством питания в школе следующем составе:
 - 1) Мубаракوف Рамиль Гилемханович – председатель комиссии, директор МБОУ «Большешинарская СОШ».
 - 2) Галявиева Рания Рашадовна – заместитель директора по ВР.
 - 3) Мухаметова Рузиля Акберовна – председатель Совета родителей.
 - 4) Ахунзянова Эльвира Рафаэлевна – член Совета родителей.
 - 5) Бикбаева Миляуша Нуретдиновна - член Совета родителей.
 - 6) Зиннатова Разина – член Совета родителей
2. Осуществлять комиссии рейды по проверке за качеством горячего питания в школьной столовой в 2023-2024 учебном году согласно положению.
3. Утвердить форму составления протокола (приложение 1) и обсуждать результаты проверки на заседаниях Совета родителей и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях. ;
4. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор школы
С приказом ознакомлены:

Мубаракوف Р.Г.

Галявиева Р.Р.

Бикбаева М.Н.

Зиннатова Р.

Мухаметова Р.А.

Ахунзянова Э.Р.

ПРОТОКОЛ

исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе: _____

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

В присутствии _____

_____ составили настоящую справку о том, что «_____» _____ 20____ г. в _____ час. _____ мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве _____

_____ (примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))
рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____ ;

_____ (примечание: если есть замечания) _____

Наличие мыла _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приема пищи обучающихся _____

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: _____

дежурство обучающихся в столовой (как организовано) _____

дежурство педагогов _____

чистота зала _____

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале _____

_____ (примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)
Внешний вид поваров _____

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов _____

- наличие 2-х комплектов подносов _____

- наличие 2-х комплектов столовых приборов _____

- гигиеническое состояние столовых приборов _____

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции _____

Соответствие рационов питания утвержденному меню: _____

Наличие и месторасположение контрольных блюд: _____

Ассортимент буфетной продукции _____
(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1)

На основании вышесказанного Комиссия рекомендует: _____

Члены комиссии: _____

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _____

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			Примечание
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	

Примечание:

- (1) -блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.
 (2) - контрольное взвешивание блюда;
 (3) - обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).