МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 5 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»

УТВЕРЖДЁН

Врио директора МАОУ СШ № 5

Иссор- Липовецкая Г.Ф.

Приказ от 13.10.2023 № 388

ПОРЯДОК

ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ
ПО РОДИТЕЛЬСКОМУ КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ В УЧРЕЖДЕНИИ,
А ТАКЖЕ ДОСТУПА РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ
ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ОБУЧАЮЩИХСЯ
В ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ
(ШКОЛЬНУЮ СТОЛОВУЮ)

І. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- мероприятий по родительскому 1. Порядок проведения за организацией горячего питания обучающихся в учреждении, а также доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещение для приема пищи (школьную столовую) (далее - Порядок) разработан в соответствии 30.03.1999 No 52-Ф3 федеральными законами: ОТ «O эпидемиологическом благополучии населения», ОТ 02.01.2000 $N_{\underline{0}}$ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и «Санитарно-эпидемиологические норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 требования питания населения»; организации общественного Методическими рекомендациями: «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020); «МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль организацией горячего питания летей за общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РΦ 18.05.2020); постановлением администрации города от 27.06.2005 № 367«Об организации питания в муниципальных образовательных организациях города Красноярска»; постановлением администрации города от 14.12.2018 № 805 «Об утверждении Положения о порядке осуществления пропускного режима в муниципальном образовательном учреждении отрасли «Образование» города Красноярска».
- 2. Порядок разработан с целью соблюдения прав и законных интересов обучающихся и их родителей (законных представителей)в области организации питания и повышения эффективности организации качества питания в учреждении.
- 3. Порядок регламентирует проведение мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в учреждении, а также доступ родителей (законных представителей) обучающихся в помещение для приема пищи (школьную столовую), оформления результатов посещения родителями (законными представителями) обучающихся помещение для приема пищи (школьную столовую).

II. ПОРЯДОК ДОСТУПА РОДИТЕЛЕЙ (ЗАКОННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ) ОБУЧАЮЩИХСЯ В ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ (ШКОЛЬНУЮ СТОЛОВУЮ)

4. Посещение для приема пищи (школьную столовую) родителями (законными представителями) обучающихся (далее — Общественный представитель) проводится на основании заявки-соглашения согласно приложению 1 к Порядку и по графику, принятой ответственным специалистом за организацию горячего питания, назначенным руководителем учреждения (далее — ответственный специалист).

- 5. Заявка-соглашение может быть подана как в письменном, так и в электронном виде по адресу учреждения.
- 6. График посещения помещения для приема пищи (школьной столовой) формируется на месяц ответственным специалистом учреждения(в зависимости от запроса).
- 7. Состав группы формируется не более 3-х человек в день, в состав группы могут входить представители одного класса.
- 8. Сведения о поступившей заявке-соглашении на посещение помещения для приема пищи (школьной столовой) заносятся в конце рабочего дня ответственным специалистом в Журнал заявок на посещение столовой согласно приложению2 к Порядку.
- 9. Журнал заявок должен быть прошит, пронумерован и скреплен печатью и подписью директора учреждения.
- 10. Ответственный специалист информирует Общественного представителя о времени и дате посещения помещения для приема пищи (школьной столовой). В случае невозможности посещения помещения для приема пищи (школьной столовой) в указанное в графике время и дату, новое время посещения может быть согласовано повторно, в график вносятся изменения.

III. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ ОБЩЕСТВЕННЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ В РАМКАХ СОГЛАСОВАННОГО ПОСЕЩЕНИЯ ПОМЕЩЕНИЕ ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ (ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ)

- 11. Общественным представителем может стать любой законный представитель обучающегося учреждения на основе заявки-соглашения.
- 12. Заявка-соглашение на посещение помещения для приема пищи (школьной столовой) подается непосредственно в учреждение по установленной форме и передается на пост охраны учреждения в соответствии с Порядком организации пропускного режима в учреждении.
- 13. Посещение помещения приема пищи (школьной столовой) осуществляется Общественным представителем в любой учебный день во время работы школьной столовой (на переменах согласно графику приёма пищи). Время посещения помещения приема пищи (школьной столовой) Общественным представителем определяется самостоятельного.
- 14. В целях предупреждения возможного контакта с носителями вирусных, инфекционных, кожных и т.п. заболеваний допуск Общественного представителя в помещение приема пищи (школьную столовую) разрешен без признаков заболевания, наличием средств индивидуальной защиты (маска, перчатки). Допуск Общественных представителей в помещение приема пищи (школьную столовую) возможен в специальной (одноразовой) одежде и только вместе с ответственным специалистом учреждения.
- 15. Общественный представитель при проверке качества организации питания должен руководствоваться показателями, указанными в чек-листе проверки согласно приложению 3 к Порядку. Основной метод работы Общественного представителя наблюдение, пробы горячих блюд, также родительский контроль может осуществляться в форме анкетирования родителей (законных представителей) и обучающихся.

- 16.Общественный представитель имеет право:
- посетить помещение приема пищи (школьную столовую);
- -наблюдать реализацию блюд и продукции меню;
- -наблюдать полноту потребления блюд и продукции меню;
- -ознакомиться с утвержденным меню на день посещения и утвержденным цикличным меню;
- -ознакомиться с информацией о реализуемых блюдах и продукции меню (о стоимости в рублях, фирменном наименовании продукции питанияс указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов, их весе (объеме), сведениях о пищевой ценности блюд);
- -приобрести за наличный или безналичный расчет, попробовать блюда и продукцию меню.
- 17. Общественный представитель не должен допускать неуважительного отношения к сотрудникам учреждения, сотрудникам организации общественного питания, обучающимся.
- 18. Общественный представитель не должен вмешиваться в процесс приготовления блюд, непосредственный процесс организации питания.
- 19. Общественный представитель не имеет права вести видео/фотосъемку обучающихся, работников учреждения и работников организации общественного питания на пищеблоке.
- 20. В процессе посещения Общественный представитель заполняет чек-лист проверки качества организации питания и акт посещения помещения приема (школьной столовой) согласно приложениям №№3,4 к Порядку.
- 21. Общественный представитель вправе получать комментарии, пояснения от работников организации общественного питания, администрации учреждения. Акт передается ответственному специалисту учреждения.
- 22. Акты посещения помещения приема пищи (школьной столовой) учитываются и хранятся в учреждении согласно утвержденной номенклатуре дел.
- 23. Итоги проверок могут обсуждаться на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации учреждения, ее учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

IV. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 24. Содержание Порядка доводится до сведения законных представителей обучающихся путем его размещения в информационном уголке и на официальном сайте учреждения в информационно-телекоммуникационной сети общего пользования Интернет.
- 25. Порядок и график посещения помещения для приема пищи (школьной столовой) доводится до сведения сотрудников организации общественного питания.
- 26. Контроль за соблюдением Порядка осуществляет директор учреждения, иные органы управления учреждения в соответствии с их компетенцией.

Приложение I к Порядку проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в учреждении, а также доступа родителей (законных представителей)обучающихся в помещение для приема пищи (школьную столовую)

Форма заявки-соглашения на посещение помещения для приема пищи (школьной столовой)

1. ФИО законного представителя обучающегося	A
2. Класс обучающего, чьи интересы представле 3. Предмет (причина) посещения)	
4. Дата и времени посещения	
Дата	Подпись
Я,	, обязуюсь соблюдат
Порядок доступа законных представителей (школьной столовой) общеобразовательной орг	
Дата	Подпись
.2-	

^{*}Заявка-соглашение принимается только в случае заполнения всех пунктов.

Приложение 2 к Порядку проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в учреждении, а также доступа родителей (законных представителей)обучающихся в помещение для приема пищи (школьную столовую)

Форма Журнала заявок на посещение помещения для приема пищи (школьной столовой)

Дата и время поступления заявки	Заявитель (ФИО)	Контактный телефон	Желаемые дата и время посещения	ФИО, принявшего заявку	рассмотрения	Согласованные дата и время или отметка о несогласовании с кратким указанием причин

Приложение 3 к Порядку проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в учреждении, а также доступа родителей (законных представителей)обучающихся в помещение для приема пищи (школьную столовую)

ФОРМА ЧЕК-ЛИСТА проверки качества организации питания

Дрес организации: [ата и время заполнения: / / / / / / / /	Наиме	нование учреждения:		
Ластник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Лем Показатель качества/вопросы Л. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены Л. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены Л. Имеется доступ: к раковинам; мылу; средствам для сушки рук; средствам для сушки рук; средствам дазинфекции Обучающиеся пользуются созданными условиями Санитарно-техническое состояние обеденного зала Зал приема пищи чистый Обеденные столы и стулья без видимых повреждений На столовых приборах отсутствует влага Столовые приборы без сколов и трещин Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются З. Режим работы школьной столовой Имеется расписание приема пищи обучающимися Предоставление горячего питания обучающимися Лерефставление горячего питания обучающимися в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (7 до 11 лет., с 12 лет и старше) Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены В меню отсутствует запрешенные блюда и продукты В меню отсутствует запрешенные блюда и продукты В меню отсутствует запрешенные блюда и продукты	Адрес	организации:		
Ластник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефон, класс, в котором обучаются дети): Лем Показатель качества/вопросы Л. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены Л. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены Л. Имеется доступ: к раковинам; мылу; средствам для сушки рук; средствам для сушки рук; средствам дазинфекции Обучающиеся пользуются созданными условиями Санитарно-техническое состояние обеденного зала Зал приема пищи чистый Обеденные столы и стулья без видимых повреждений На столовых приборах отсутствует влага Столовые приборы без сколов и трещин Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются З. Режим работы школьной столовой Имеется расписание приема пищи обучающимися Предоставление горячего питания обучающимися Лерефставление горячего питания обучающимися в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (7 до 11 лет., с 12 лет и старше) Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены В меню отсутствует запрешенные блюда и продукты В меню отсутствует запрешенные блюда и продукты В меню отсутствует запрешенные блюда и продукты	Дата и	время заполнения:		
п/п 1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены 1. Имеется доступ:	Участн	ник проведения мониторинга (ФИО родителей, контактный телефо	н, класс,	в котором —
1. Имеется доступ: к раковинам; мылу; средствам для сушки рук; средствам для унотся созданными условиями 2. Обучающиеся пользуются созданными условиями 2. Сапитарно-техническое состояние обеденного зала 3 Зал приема пищи чистый 4 Обеденные столы чистые (протертые) 5 Обеденные столы чистые (протертые) 5 Обеденные столы и стулья без видимых повреждений 6 На столовых приборах отсутствует влага 7 Столовые приборы без сколов и трещин 8 Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции 9 Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи 10 Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются 3. Режим работы школьной столовой 12 Имеется режим работы школьной столовой 13 Имеется расписание приема пищи обучающимся 14 Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся (с 7 до 11 лет., с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья				НЕТ
к раковинам; мылу; средствам для сушки рук; средствам для рук для для для для реализации истыв (протертые) 5 Обеденные столы и стулья без видимых повреждений 6 На столовые приборах отсутствует влага 7 Столовые приборы без сколов и трещин 8 Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции 9 Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи 10 Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются 3. Режим работы школьной столовой 11 Имеется режим работы школьной столовой 12 Имеется расписание приема пищи обучающимся 13 Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся 14 Наличие на сайте ОУ цикличного меню одля всся возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным мено не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		1. Условия для соблюдения обучающимися правил лично	й гигиены	
мылу; средствам для сушки рук; средствам дезинфекции 2 Обучающиеся пользуются созданными условиями 2. Санимарно-техническое состояние обеденного зала 3 Зал приема пищи чистый 4 Обеденные столы чистые (протертые) 5 Обеденные столы и стулья без видимых повреждений 6 На столовых приборах отсутствует влага 7 Столовые приборы без сколов и трещин 8 Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции 9 Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи 10 Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются 3. Режим работы школьной столовой 11 Имеется режим работы школьной столовой 12 Имеется расписание приема пищи обучающимися 13 Предоставление горячего питания обучающимися в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся 14 Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	1.	Имеется доступ:		
редствам для сушки рук; средствам дезинфекции 2 Обучающиеся пользуются созданными условиями 2. Сапитарпо-техническое состояние обеденного зала 3 Зал приема пищи чистый 4 Обеденные столы чистые (протертые) 5 Обеденные столы и стулья без видимых повреждений 6 На столовых приборах отсутствует влага 7 Столовых приборах отсутствует влага 9 Уборка обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции 9 Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи 10 Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются 3. Режим работы школьной столовой 11 Имеется режим работы школьной столовой 12 Имеется режим работы школьной столовой 13 Предоставление приема пищи обучающимися 14 Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		к раковинам;		
Средствам дезинфекции Обучающиеся пользуются созданными условиями		мылу;		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала 3. Зал приема пищи чистый 4. Обеденные столы чистые (протертые) 5. Обеденные столы и стулья без видимых повреждений 6. На столовых приборы без сколов и трещин 8. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции 9. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи 10. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются 3. Режим работы школьной столовой 11. Имеется режим работы школьной столовой 12. Имеется расписание приема пищи обучающимися 13. Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся 14. Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15. Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16. Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17. В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18. Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		средствам для сушки рук;		
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала 3 Зал приема пищи чистый 4 Обеденные столы чистые (протертые) 5 Обеденные столы и стулья без видимых повреждений 6 На столовых приборах отсутствует влага 7 Столовые приборы без сколов и трещин 8 Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции 9 Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи 10 Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются 3. Режим работы школьной столовой 11 Имеется режим работы школьной столовой 12 Имеется расписание приема пищи обучающимся 13 Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся 14 Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		средствам дезинфекции		
3 Зал приема пищи чистый 4 Обеденные столы чистые (протертые) 5 Обеденные столы и стулья без видимых повреждений 6 На столовых приборах отсутствует влага 7 Столовые приборы без сколов и трещин 8 Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции 9 Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи 10 Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются 11 Имеется режим работы школьной столовой 12 Имеется режим работы школьной столовой 13 Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся 14 Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
4 Обеденные столы чистые (протертые) 5 Обеденные столы и стулья без видимых повреждений 6 На столовых приборах отсутствует влага 7 Столовые приборы без сколов и трещин 8 Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции 9 Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи 10 Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются 3. Режсим работы школьной столовой 11 Имеется режим работы школьной столовой 12 Имеется расписание приема пищи обучающимся 13 Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся 14 Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		2. Санитарно-техническое состояние обеденного	зала	
5 Обеденные столы и стулья без видимых повреждений 6 На столовых приборах отсутствует влага 7 Столовые приборы без сколов и трещин 8 Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции 9 Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи 10 Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются 3. Режим работы школьной столовой Имеется режим работы школьной столовой 12 Имеется расписание приема пищи обучающимся 13 Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся 14 Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	3	Зал приема пищи чистый		
6 На столовых приборах отсутствует влага 7 Столовые приборы без сколов и трещин 8 Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции 9 Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи 10 Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются 3. Режим работы школьной столовой 11 Имеется режим работы школьной столовой 12 Имеется режим работы школьной столовой 13 Предоставление приема пищи обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение теребований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся 14 Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	4			
6 На столовых приборах отсутствует влага 7 Столовые приборы без сколов и трещин 8 Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции 9 Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи 10 Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются 3. Режим работы школьной столовой 11 Имеется режим работы школьной столовой 12 Имеется режим работы школьной столовой 13 Предоставление приема пищи обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение теребований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся 14 Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	5	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
8 Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции 9 Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи 10 Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются 3. Режим работы школьной столовой 11 Имеется режим работы школьной столовой 12 Имеется расписание приема пищи обучающимся 13 Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся 14 Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	6			
реализации буфетной продукции Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются З. Режим работы школьной столовой Имеется режим работы школьной столовой Имеется расписание приема пищи обучающимися Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	7	Столовые приборы без сколов и трещин		
 Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются З. Режим работы школьной столовой Имеется режим работы школьной столовой Имеется расписание приема пищи обучающимися Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья 	8	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для		
10 Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются 3. Режим работы школьной столовой 11 Имеется режим работы школьной столовой 12 Имеется расписание приема пищи обучающимися 13 Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся 14 Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		реализации буфетной продукции		
3. Режим работы школьной столовой 11 Имеется режим работы школьной столовой 12 Имеется расписание приема пищи обучающимися 13 Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся 14 Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	9	Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи		
11 Имеется режим работы школьной столовой 12 Имеется расписание приема пищи обучающимися 13 Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся 14 Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	10			
12 Имеется расписание приема пищи обучающимися 13 Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся 14 Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья		3. Режим работы школьной столовой		
13 Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся 14 Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	11	Имеется режим работы школьной столовой		
графиком, утвержденным директором школы 4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся 14 Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	12	Имеется расписание приема пищи обучающимися		
4. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся 14 Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	13	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с		
обучающихся 14 Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья			Land to the land	
14 Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 12 лет и старше) 15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья			юму пита	нию
15 Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления родителей и детей в обеденном зале школьной столовой 16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	14	Наличие на сайте ОУ цикличного меню для всех возрастных групп		
16 Факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	15	Ежедневное (фактическое) меню размещено для ознакомления		
фактического меню с утвержденным цикличным меню не выявлены 17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	16			
17 В меню отсутствует запрещенные блюда и продукты 18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	10	Standing of China And an analysis and a standard of the Annal Andrews and the standard of the		
18 Питание детей организовано с учетом особенностей здоровья	17			
			-	

	5. Культура обслуживания	
20	Наличие специальной одежды (формы, колпаки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
21	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное	
22	На обеденных столах имеются салфетки	
23	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	
	6. Оценка готовых блюд	
24	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, не подгорело, доварено, не пересолено)	

Приложение 4 к Порядку проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся в учреждении, а также доступа родителей (законных представителей)обучающихся в помещение для приема пищи (школьную столовую)

подпись

Форма Акта №	от «	»	Γ.
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)			
Сомиссия в составе: Радова А.Е ответственный по пи	танию, педа	агог-психо.	лог;
Ваконный представитель обучаюц	цегося	класса	
Составили настоящий акт о том, ч	то была пр	оведена пр	оверка школьной столовой
3 ходе проверки выявлено:			
Гемпература подачи блюд(Соотво			
Зесовое соответствие порций (Соотве	етствует/не соотв	етствует)	
Зкусовые качества готового блюд	ца етворительные/хо	рошие/неудовлю	етворительные)
Соответствие блюд, утвержденно (Соотве	му меню етствует/не соотв	етствует)	
Организация питания(Без зам			
Замечания:			
Общественный представитель(и)			
			« »
ФИО	подп	ись	дата
ФИО	подп	ись	«»дата
	подп		« <u></u> »
ФИО	подпі	1СЬ	дата
Ответственный специалист муни: Радова А.Е ответственный по пи			
(ФИО, до	олжность)		

Дата

	(ФИО, должность)		
>>>			
	Пата	полпись	

Уполномоченное лицо представителя организатора питания заведующая производством