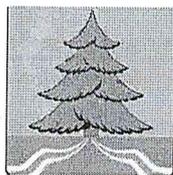


“Татарстан республикасы
Саба муниципаль районы
Түбән Шытсу гомум белем бирү
мәктәбе” муниципаль бюджет
гомуми белем бирү учреждениесы
422067, Татарстан Республикасы,
Түбән Шытсу авылы,
Тукай урамы, 1а йорт
Тел. 46-4-24
E-mail: shitsysaba@yandex.ru



Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Нижнешитцинская основная
общеобразовательная школа
Сабинского муниципального района
Республики Татарстан»
422067, Республика Татарстан,
с.Нижние Шитцы, ул.Тукая, дом 1а
Тел. 46-4-24
E-mail: shitsysaba@yandex.ru

№68

Приказ

31.08.2020 г.

**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. Мияссарова Гульчачак Халимовна – председатель комиссии, директор МБОУ «Нижнешитцинская ООШ»
 2. Рамазанова Рамзия Василевна- заместитель директора по ВР
 3. Мусина Заухария Ханиповна- председатель профсоюзной организации школы
 4. Шакирова Алсу Аманмамедовна- председатель Совета родителей
 5. Мустафина Гульнара Камилевна –член Совета родителей
 6. Хабибрахманова Рамзия Василевна – член Совета родителей
2. Осуществлять комиссии рейды по проверке за качеством горячего питания в школьной столовой в 2020-2021 учебном году 1 раз в четверть.
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 :  Мияссарова Г.Х.

С приказом ознакомлены:



Рамазанова Р.В.
Мусина З.Х.
Шакирова А.А.
Мустафина Г.К.
Хабибрахманова Р.В.

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

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

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 вышеизложенного 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)	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).