ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AFDD8CFFB1F7BB987D85EC7F6AE8D8E8
Владелец: Горбунова Вера Ивановна
Действителен: с 23.05.2022 до 16.08.2023

Комитет по образованию
администрации Ханты – Мансийского района
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Ханты-Мансийского района
«Средняя общеобразовательная школа д. Согом»

ПРИКАЗ

«22» февраля 2022 г. № 58 – О

О создании рабочей группы по составлению меню школьного питания МКОУ ХМР «СОШ Согом на 2021-2022 учебный год

Во исполнение поручения Губернатора Ханты-Мансийского автономного округа – Югры по итогам прямого эфира «Год здоровьесбережения» 4 февраля 2022 года,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать рабочую группу по составлению меню школьного питания в составе:
   - Чулочникова К.А. – родитель;
   - Тетерлева Е.А. – родитель;
   - Захарова О.Л. – родитель;
   - Кубасова С. – ученица 11 класса;
   - Яцковская А. – ученица 8 класса.
2. Гизатулиной Е.В., заместителю директора по УВР, разместить ссылки на раздел сайта МКОУ ХМР «СОШ д. Согом» не менее 2-х вариантов школьного меню с визуализацией блюд.

2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор В.И. Горбунова

С приказом ознакомлены:

Приложение 1
к приказу МКОУ ХМР «СОШ д. Согом»
от 30.08.2021 г. № 327-О

График проведения общественного мониторинга
за организацией горячего питания
МКОУ ХМР «СОШ д. Согом»
на 2021-2022 учебный год

Организация	Период проведения общественного контроля	Ответственный за проведение общественного мониторинга
МКОУ ХМР «СОШ д. Согом»	Сентябрь 2021 г.	Гизатулина Е.В., заместитель директора по УР
	Декабрь 2021 г.	Гизатулина Е.В., заместитель директора по УР
	Март 2022 г.	Гизатулина Е.В., заместитель директора по УР
	Июнь 2022 г.	Гизатулина Е.В., заместитель директора по УР

Приложение 2
к приказу МКОУ ХМР «СОШ д. Согом»
от 30.08.2021 г. № 326-О

Акт проверки организации питания обучающихся МКОУ ХМР «СОШ д. Согом»

Дата проверки:

	Содержание проверки	Да/Нет	Примечание
1	**Имеется ли в организации меню?**		
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации		
	Б) да, но без учета возрастных групп		
	В) нет		
2	**Вывешено ли двухнедельное меню для ознакомления родителей и детей?**		
	А) да		
	Б) нет		
3	**Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?**		
	А) да		
	Б) нет		
4	**Размещено ли двухнедельное меню на сайте образовательного учреждения?**		
	А) да		
	Б) нет		
5	**Соответствуют реализуемые блюда утвержденному меню?**		
	А) да		
	Б) нет		
6	**В меню отсутствуют повторы блюд?**		
	А) да, по всем дням		
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
7	**От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?**		
	А) да		
	Б) нет		

8	**Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?**		
	А) нет		
	Б) да		
9	**Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами?**		
	А) да		
	Б) нет		
10	**Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?**		
	А) да		
	Б) нет		
11	**Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?**		
	А) да		
	Б) нет		
12	**Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?**		
	А) нет		
	Б) да		
13	**На входе в столовую присутствует антисептик для обработки рук?**		
	А) да		
	Б) нет		
14	**Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?**		
	А) да		
	Б) нет		
15	**Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?**		
	А) нет		
	Б) да		
16	**Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маски, перчатки)?**		
	А) нет		
	Б) да		
17	**Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?**		
	А) нет		
	Б) да		
18	**Потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиН (расписание)**		
	А) да		
	Б) нет		
19	**Техническое состояние столовой?**		
	А) удовлетворительное		
	Б) хорошее		
	В) неудовлетворительное		

20	**Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить ее обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?**		
	А) да		
	Б) нет		
21	**Допускается ли использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами?**		
	А) да		
	Б) нет		
22	**Соблюдаются сроки реализации продуктов?**		
	А) да		
	Б) нет		
23	**Допускается ли хранение пищевых продуктов на полу?**		
	А) да		
	Б) нет		
24	**Имеются документы подтверждающие качество и безопасность продуктов**		
	А) да		
	Б) нет		

Выводы:_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Рекомендации по итогам проверки:_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Члены комиссии:

Приложение 2
к приказу МКОУ ХМР «СОШ д. Согом»
от 30.08.2021 г. № 326-О

Анкета школьника по вопросам организации питания (анкетирование проводить не менее 1 раза в четверть)

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ
- ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ДА
- НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

- НЕ НРАВИТСЯ
- НЕ УСПЕВАЕТЕ
- ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
- ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
- 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- ▫ ДА
- ▫ ИНОГДА
- ▫ НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- ▫ ДА
- ▫ НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ▫ ДА
- ▫ НЕТ
- ▫ НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- ▫ НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
- ▫ ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
- ▫ ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
- ▫ ОСТЫВШАЯ ЕДА
- ▫ МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ▫ ИНОЕ _____

8. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ▫ ДА
- ▫ НЕТ
- ▫ ИНОГДА

9. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- ▫ ДА
- ▫ НЕТ

10. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

_____

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ_____