

Приложение 1
к приказу № . - О от 31.08.2020

Состав комиссии
по осуществлению
контроля за качеством питания обучающихся
в школьной столовой в 2020-2021 учебном году

№ п/п	ФИО	
1.	Ленецкая Светлана Владимировна	Председатель комиссии (зам. директора по УВР)
2.	Калашник Дарья Викторовна	Секретарь комиссии (представитель 1 А класса)
3.	Ахова Татьяна Анатольевна	Член комиссии (педагог-психолог)
4.	Шахрызаева Эльмира Сафаиловна	Член комиссии (представитель 2 А класса)
5.	Гуцева Елена Ильинична	Член комиссии (представитель 2 Б класса)
6.	Липатова Анна Алексеевна	Член комиссии (представитель 3 А класса)
7.	Казачкова Марина Викторовна	Член комиссии (представитель 3 Б класса)
8.	Шевченко Марина Александровна	Член комиссии (представитель 4 Б класса)
9.	Данилова Юлия Юрьевна	Член комиссии (социальный педагог)

План (график)
мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся
МБОУ СОШ № 20

№ п/п	Наименование мероприятия	Сроки проведения мероприятия	Ответственные	Примечание
1.	Информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.	Сентябрь	Председатель комиссии	Социальная сеть Инстаграм Мессенджер Ватсап
2.	Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.	Октябрь	Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся	Акт (Приложение 1)
3.	Заполнение оценочного листа	Октябрь	Инициативная группа	Оценочный лист (Приложение 5)
4.	Анкетирование - вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.	Ноябрь	Председатель комиссии Классные руководители 1 – 4 классов	Анкеты (Приложение 4)
5.	Проведение общеродительского собрания	Ноябрь	Председатель комиссии Классные руководители 1 – 4 классов	Протокол

6.	Проверка организации питания (соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи)	Ноябрь	Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся	Акт (Приложение 1)
7.	Заполнение оценочного листа	Ноябрь	Инициативная группа	Оценочный лист (Приложение 5)
8.	Проверка организации питания (соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих	Декабрь	Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся	Акт (Приложение 1)

	раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи)			
9.	Проверка организации питания (соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи)	Февраль	Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся	Акт (Приложение 1)
10.	Проверка организации питания (соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.; условия соблюдения правил личной гигиены)	Апрель	Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся	Акт (Приложение 1)

	обучающимися; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи)			
11.	Проверка организации питания (соответствие реализуемых блюд утвержденному меню; санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.; условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; объем и вид пищевых отходов после приема пищи)	Май	Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся	Акт (Приложение 1)
12.	Анкетирование - вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных	Май	Председатель комиссии Классные руководители 1 – 4 классов	Анкеты (Приложение 4)

	законных представителей.			
--	-----------------------------	--	--	--