

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №26 пос. Новонежино»
Шкотовского муниципального округа Приморского края

П Р И К А З

01.09.2025 г.

пос. Новонежино

№-103

п 2

**О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания
обучающихся в школьной столовой в 2025-2026 учебном году**

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов», «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г., в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2025-2026 учебном году, на основании решения педагогического совета, протокол №1 от 29.08.2025 г

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе

Председатель: Полищук С.И. заместитель директора по ВР

Члены комиссии:

✓ Федюхина Олеся Владимировна член общешкольного родительского комитета, член комиссии,

✓ Чебакова Анастасия Евгеньевна член общешкольного родительского комитета, член комиссии,

✓ Цабак Л.П. председатель ПК школы, член комиссии,

✓ Сенченко Е.В. заместитель директора по АХР, ответственная за организацию питания обучающихся в школе,

✓ Аббита С.В социальный педагог.

✓ Порозова А.Г. медицинская сестра

2. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в МБОУ «СОШ №26 пос. Новонежино» в 2025-2026 учебном году (Приложение 1).

3. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены

✓ соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;

✓ санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды

✓ условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся,

✓ наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд

✓ объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

✓ вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей,

- ✓ информирование родителей и детей о здоровом питании,
- ✓ соблюдение графика работы столовой.

4. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях

5. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 2) и участия в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа (чек-листа) (Приложение 3).

6. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения не реже одного раза в месяц

7. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе

8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора

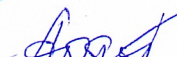
С приказом ознакомлены, согласны



 Т.Г. Сенюк

 С.И. Полищук

 Л.П. Цабак

 С.В. Аббита

 А.Г. Порозова

 Е.В. Сенченко

**План работы комиссии
по контролю организации и качества питания
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Средняя общеобразовательная школа №26 пос. Новонежино»
Шкотовского муниципального района Приморского края
в 2024-2025 учебном году**

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	Один раз в четверть	Члены комиссии
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Один раз в четверть	Ответственный за организацию питания
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в четверть	Члены комиссии
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Председатель комиссии
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в четверть	Члены комиссии
6.	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей. удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Два раза в год (ноябрь, апрель)	Председатель комиссии, социальный педагог
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	Один раз в четверть	Председатель комиссии, медицинская сестра
8.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы	Члены комиссии
9.	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Члены комиссии
10.	Отчет о работе за учебный год	май 2025 года	Председатель комиссии

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

А) да Б) нет В) затрудняюсь ответить

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) да Б) нет В) затрудняюсь ответить

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) да Б) нет

4. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

А) не нравится Б) не успеваеете В) питаетесь дома

5. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

А) горячий завтрак
Б) горячий обед (с первым блюдом)
В) 2-разовое питание (завтрак обед)

6. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

А) да Б) иногда В) нет

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

А) да Б) нет

8. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) да Б) нет В) не всегда

9. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

А) невкусно готовят Г) остывшая еда
Б) однообразное питание Д) маленькие порции
В) готовят нелюбимую пищу Е) иное

10. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

А) да Б) нет В) иногда

11. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

А) да Б) нет

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

13. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: _____

Руководитель организации: _____

Организатор (поставщик) питания: _____

Дата заполнения _____

Участники проведения мониторинга:

№	Показатель качества/вопросы	Да/Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.		
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	
3	Имеются средства для дезинфекции рук?	
4	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.		
1	Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений)	
2	Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин).	
3	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание)	
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дез.средств, а также проветривание	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условиях для реализации буфетной продукции	
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены	
7	Обеденные столы чистые?	
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются	
3. Режим работы столовой		
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 10 минут)?	
2	Вывешено ли ежедневное меню в обеденном зале	
3	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором	
4. Соблюдение требований по организации питания детей		
1	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше)	
2	Соответствует ли количество приемов пищи, регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	
3	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
5	Есть ли и организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
6	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой)	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	
8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья?	
9	Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню.	
10	Информирование детей и родителей о здоровом питании.	

11	Организация питьевого режима (кипяченая вода, бутилированная вода).	
12	Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, вет. свидетельств)	
13	Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения.	
5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.		
1	Наличие спец. одежды у сотрудников.	
2	Состояние спец. одежды у сотрудников (удовл.).	
3	Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дез. рук	
4	Использование при раздаче одноразовых перчаток	
5	Наличие дез. средств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей).	
6	Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками.	
7	Наличие профессионального образования у поваров.	
8	Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока.	
9	Наличие книги предложений и отзывов.	
10	Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок.	
6. Оценка готовых блюд.		
1	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит	
2	Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно).	
3	Соответствие веса порций цикличному меню.	
4	Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)?	
5	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?	
6	Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей.	
7	Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет	
8	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд	

Дополнительные замечания: _____

Предложения: _____

Подписи участников мониторинга:
