

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ШЕЛКОВИЧНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»  
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБОУ) «ШЕЛКОВИЧНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»**

---

**П Р И К А З**

от 20.08.2025г.

с. Шелковичное

№ 93

О создании Родительского контроля  
за организацией горячего питания в  
образовательной организации  
в 2025-2026 уч.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 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся в школьной столовой в 2025-2026 учебном году.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать инициативную группу по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой, в состав которой включить по 1 представителю (родителю) от каждого класса.
2. При проведении родительского контроля за организацией горячего питания в школе членами инициативной группы 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.
3. Назначить ответственным за работу комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся медицинскую сестру Смаилову С.А.
4. Смаиловой С.А. информировать администрацию школы и родительские комитеты классов о результатах работы комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся
5. Утвердить План-график контроля за организацией питания обучающихся (приложение 1).
6. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования

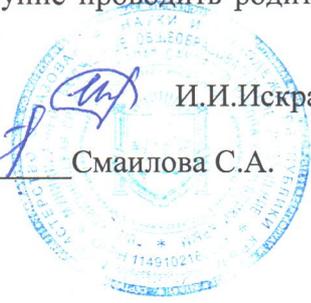
родителей и детей, заполнения протокола проверки организации питания (приложение 2) и чек-листа (Приложение 3). Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.

8. Инициативной группе проводить родительский контроль организации горячего питания в школе 1 раз в месяц.

Директор :

 И.И.Искра

Ознакомлены :  Смайлова С.А.



План-график контроля за организацией питания  
обучающихся  
на 2025-2026 учебный год

Сроки	Мероприятия	Ответственные
Сентябрь	Проверка готовности помещения столовой для приёма пищи к новому учебному году. Контроль за проведением мероприятий по подготовкепомещений (уборка) и документации пищеблока.	Ответственные сотрудники заорганизацию питания, члены комиссии родительского контроля организации и качества горячего питанияобучающихся
Ноябрь	Проверка соблюдения графика работы столовой Контроль качества и безопасности поступающих продуктов и готовых блюд.	Ответственные сотрудники заорганизацию питания, члены комиссии родительского контроля организации и качества горячего питанияобучающихся
Январь	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия меню Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. Контроль температурных режимовхранения в холодильном оборудовании.	Ответственные сотрудники заорганизацию питания, члены Комиссии родительского контроляорганизации и качества горячего питания обучающихся
Март	Контроль за доставкой пищевых продуктов. Гигиенических требований к условиям хранения пищевых продуктов и правил товарного соседства.	Ответственные сотрудники заорганизацию питания, члены комиссии родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся
Май	Контроль за массой порционных блюд.	Ответственные сотрудники заорганизацию питания, члены комиссии родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся

Протокол № \_\_\_\_\_

заседания родительского контроля за организацией питания  
в МБОУ «Шелковичненская средняя школа»

Дата проверки: \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Время проверки: 09:30 час

Родительский контроль в составе:

1. Ответственный за организацию питания зам.директора по ВР - Новикова Ю.В.
2. Мед.сестра школы –Смаилова С.А.
3. Представитель родительской общественности, \_\_\_\_ класс-  
\_\_\_\_\_.
4. Представитель родительской общественности, \_\_\_\_ класс – \_\_\_\_\_

**Повестка дня:**

1. Контроль за соблюдением двухнедельного меню
2. Выполнение натуральных норм питания

**1. СЛУШАЛИ:**

Новикову Ю.В. ответственную за питание, которая сообщила о том, что ежедневно осуществляется контроль за соблюдением двухнедельного меню

**РЕШИЛИ:** осуществление контроля за соблюдением двухнедельного меню считать удовлетворительным.

**2. СЛУШАЛИ:** Смаилову С.А. медицинскую сестру, которая сообщила о том, что нарушений в выполнении натуральных норм питания нет.

**РЕШИЛИ:** считать работу по выполнению натуральных норм питания удовлетворительной.

Председатель \_\_\_\_\_ Новикова Ю.В.

Мед.сестра \_\_\_\_\_ Смаилова С.А

Представители родительской общественности: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

----- 2025год

**Чек-лист**

**Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях.  
Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной  
выходу блюд»**

**МБОУ «Шелковичненская средняя школа»**

№	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
6	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
7	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
8	В меню отсутствуют повторы блюд?		
9	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
10	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу)?		
12	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
13	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
14	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
15	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
16	Есть ли контрольная порция?		
17	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?		
18	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах ( <i>вкус, цвет, запах, консистенция</i> )?		
19	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)		
20	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?		

21	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?		
----	--	--	--

**Члены совета:** 1. \_\_\_\_\_Новикова Ю.В.

2. \_\_\_\_\_ Смаилова С.А.

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_