

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Амурская школа имени А.К.Чикаренко»
Красногвардейского района Республики Крым
(МБОУ «Амурская школа имени А.К.Чикаренко»)**

ПРИКАЗ

29.08.2025 г.

№ 161

с.Амурское

**О создании комиссии по осуществлению
родительского контроля за организацией
горячего питания обучающихся
МБОУ «Амурская школа имени
А.К.Чикаренко»**

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., в целях решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания в МБОУ «Амурская школа имени А.К.Чикаренко»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Амурская школа имени А.К.Чикаренко» (далее - Комиссия) в 2024/2025 учебном году в следующем составе:

Председатель комиссии – Ахрарова Г.А. – заместитель директора по УВР;

Члены комиссии:

- Повальчук Е.В. – председатель родительского комитета школы,
- Лысенко С.Н. – родитель учащейся 4 Б класса,
- Якубова К.Е. – педагог-организатор,
- президент школы.

2. В своей работе руководствоваться положением о родительском контроле за организацией горячего питания обучающихся в МБОУ «Амурская школа имени А.К.Чикаренко», утвержденного приказом №256 от 01.09.2021 г.

3. Утвердить план работы комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся (приложение №1).

4. Комиссии:

4.1. включить в проведение мероприятий родительского контроля за организацией питания детей, следующие критерии качества:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала столовой - состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимся;

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований.

4.2. Обеспечить проведение мониторинга горячего питания, с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания обучающихся в школе, повышения доступности здорового питания, формирования у обучающихся навыков здорового питания по следующим показателям:

- количество обучающихся всего, в том числе 1-4 классов, 5-11 классов;
- тип пищеблока (столовые, работающие на продовольственном сырье, буфеты раздаточные);
- количество посадочных мест в обеденном зале;
- соответствие меню положениям, настоящих рекомендаций;
- организация и проведение производственного контроля и лабораторных исследований (испытаний) в соответствии с положениями настоящих рекомендаций;
- наличие родительского (общественного контроля) за организацией питания детей;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- информация по выполнению контрактных обязательств о качестве и безопасности поставляемых пищевых продуктов.
- удовлетворенность питанием обучающихся и родителей (анкетирование);
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

4.3. В срок до 30.09.2025 провести анкетирование обучающихся и родителей 1-4 классов в соответствии с приложением № 2 (МР 2.4 0180-20);

4.4. В срок до 03.10.2025 года предоставить обобщенный анализ проведения анкетирования.

4.5. Результаты анкетирования, а также результаты родительского контроля по организации горячего питания опубликовать на официальном сайте школы в срок до 07.10.2025 года.

4.6. Обсуждать итоги проверок и мониторинг результатов родительского контроля за организацией горячего питания детей на общешкольных родительских собраниях, совещаниях, педагогических советах, а также опубликовывать информацию по результатам проверок на официальном сайте школы.

5. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 3) и участия в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа (Приложение 4).

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

7. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.

8. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор

С.В.Величко

С приказом ознакомлены:

«__»____2025	Ахрарова Г.А.	«__»____2025	Якубова К.Е.
«__»____2025	Повальчук Е.В.	«__»____2025	Лысенко С.Н.

В дело № 01-15 за 2025 год

**План работы комиссии по родительскому контролю
за организацией горячего питания обучающихся в
МБОУ «Амурская школа имени А.К.Чикаренко»
на 2025/2026 учебный год.**

Сроки	Мероприятия	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
сентябрь (1 неделя)	Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.).	Члены комиссии
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Члены комиссии

Ежедневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Члены комиссии
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	Члены комиссии
Ежедневно.	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение и т.д.).	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований».	Члены комиссии
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	Члены комиссии

В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Члены комиссии
<i>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</i>		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой.	Члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования.	Члены комиссии
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения).	Члены комиссии
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Члены комиссии
<i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i>		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Члены 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 успеваете В) питаетесь дома
5. **В школе вы получаете:**
А) горячий завтрак
Б) горячий обед (с первым блюдом)
В) 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)
6. **Наедаетесь ли вы в школе?**
А) да Б) иногда нет
7. **Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы 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 Б) однообразное питание
В) готовят нелюбимую пищу Г) остывшая еда
Д) маленькие порции
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**
- _____

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

	Вопрос	Да/нет
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 цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
И	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	

ЧЕК-ЛИСТ

Для родителей по проверке режима питания обучающихся в МБОУ «Амурская школа имени А.К.Чикаренко»

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Повальчук Е.В.
2. Лысенко С.Н.
3. Якубова К.Е.
4. _____

№ п/п	Вопросы	Да	Нет
1	Имеется ли в образовательной организации меню для каждой возрастной группы с учетом режима функционирования организации?		
2	Имеется ли в школе график приема пищи обучающимися?		
3	Соблюдается ли график приема пищи?		