

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КУРСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «Курская СШ» Белогорского района Республики Крым)

ПРИКАЗ
с.Курское

22.08.2025 г.

№ 291

Об организации работы инициативной группы
по осуществлению родительского контроля
за организацией и качеством питания
обучающихся в МБОУ «Курская СШ»
в 2025-2026 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012г. № 273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», на основании Приказа Управления образования, молодежи и спорта администрации Белогорского района Республики Крым от 07.08.2025 г. № 298 «Об организации питания в образовательных учреждениях Белогорского района Республики Крым на 2025-2026 учебный год»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать инициативную группу по осуществлению родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ «Курская СШ» в 2025-2026 учебном году, в следующем составе:

- Малахова А.А. - родитель учащейся 8 класса,
- Петтаев Р.А. – родитель 7 класса, педагог-психолог школы,
- Глухова А.В.- родитель 8 класса, глава администрации Курского сельского поселения

2. Утвердить Положение о родительском контроле за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ «Курская СШ» (Приложение 1)..

3. Утвердить план работы инициативной группы по осуществлению родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ «Курская СШ» в 2025-2026 учебном году (Приложение 2).

4. Инициативной группе рекомендуется :

4.1. При проведении родительского контроля за организацией горячего питания в школе оценивать:

- 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.

4.2. Результаты контроля обсуждать на заседаниях инициативной группы и оформлять протоколом заседания.

4.3. Организацию родительского контроля осуществлять в форме анкетирования родителей и детей (приложение 3) и заполнения формы оценочного листа (приложение 4).

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

4.5. Проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.

5. Контроль исполнения данного приказа возложить на заместителя директора по УВР Якименко Е.А..

Директор

Е.П.Шафрановская

**Положение
о родительском контроле за организацией и качеством питания
обучающихся в МБОУ «Курская СШ»**

1. Общие положения

Настоящее Положение разработано 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 улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой.

2. Методика работы

2.1. Создание инициативной группы по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в школьной столовой.

2.2. Утверждение Плана работы инициативной группы по контролю за организацией горячего питания обучающихся в очередном учебном году

2.3. При проведении родительского контроля за организацией горячего питания в школе членами инициативной группы и законными представителями обучающихся 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;
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей или законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.

2.4. Результаты контроля обсуждаются на заседаниях, планерках и делаются сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

2.5. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования :

- анкета «Родительский контроль» ,
- анкета «Удовлетворенность школьным питанием»

2.6. Итоги родительского контроля доводятся до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения, на сайте школы.

2.7. Инициативной группе следует проводить родительский контроль организации горячего питания в школе не реже одного раза в неделю.

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды здорового питания общеобразовательной организации должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.

1. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе и регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.

2. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание помещения для приёма 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; наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

3. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и участием в работе общешкольной комиссии.

4. Итоги проверок обсуждаются на общих родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации.

5. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в своей деятельности руководствуется законодательными и нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

6. Состав комиссии по питанию избирается на заседании Совета школы.

7. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

8. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы

9. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

10. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

3. Основные направления деятельности комиссии

3.1. оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся; - осуществляет контроль за целевым использованием продуктов питания и качеством готовой продукции; за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню; за санитарным состоянием пищеблока; за организацией приема пищи обучающихся. - организует и проводит опрос законных представителей обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

3.2. вносит предложения администрации школы по улучшению питания обучающихся;

3.3. оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;

3.4. привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

ЖУРНАЛ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

за организацией питания детей в образовательной организации МБОУ «Курская СШ»

Дата	Время ФИО Родителя/тел.	ФИО учащегося	Класс	Подпись

**План работы
инициативной группы по осуществлению родительского контроля
за организацией и качеством питания обучающихся
в МБОУ «Курская СШ» на 2025-2026 учебный год**

ЦЕЛЬ: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

Основные задачи:

- оценка благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся;
- пропаганда основ здорового питания среди родителей и детей
- повышение культуры питания;
- контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль за соответствием меню с реализуемыми блюдами;
- выявления вкусовых предпочтений обучающихся;
- информирование родителей на родительских собраниях, о выявленных нарушениях и их устранении;
- помощь классным руководителям в организации мероприятий по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.

1.Организационно – аналитическая работа		
Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Назначение членов инициативной группы Родительского контроля	август	законные представители обучающихся, социальный педагог
2. Проведение мониторинга организации горячего питания в ОО	сентябрь-май	члены инициативной группы
3.Собрание по итогам проверок «Организация питания обучающихся в школьной столовой» -охват учащихся горячим питанием; -соблюдение санитарно -гигиенических норм;	май	члены инициативной группы, социальный педагог, директор
4.Оформление стендов и уголков по организации питания школьников, создание и обновление странички на сайте ОО	в течение года	члены инициативной группы, классные руководители
2.Методическое обеспечение		
Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по темам: «Сопровождение обучающихся в столовой», «Культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»	в течение года	социальный педагог
3. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся		
Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.Проведение классных часов по темам: -«Культура приема пищи» -«Острые кишечные заболевания и их профилактика»	в течение года	классные руководители, члены инициативной группы, медицинская сестра

-«Чтоб здоровым стать ты мог, пейскорей фруктовый сок » -«Что мы едим?» -«Вредные продукты»		
2.Конкурс плакатов среди обучающихся 1-4 и 5- 9 классов «О вкусной и здоровой пище»	в течение года	заместитель директора по ВР, классные руководители, члены инициативной группы
3.Конкурс фотографий и рецептов среди обучающихся 1-4 и 5- 9 классов «Любимое блюдо нашей семьи»	в течение года	заместитель директора по УВР, классные руководители, члены инициативной группы
4.Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей		
Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.Выступления на родительских собраниях по темам; -«Совместная работа семьи и школы по формированию навыков здорового питания у школьников» -«Профилактика заболеваний ЖКТ у детей и подростков» -«Повышение иммунитета с помощью полезных продуктов питания»	в течение года	заместитель директора по УВР, члены инициативной группы, медицинская сестра
2.Встреча врача- инфекциониста с родителями «Личная гигиена ребенка»	в течение года	заместитель директора по УВР, медицинский специалист ЦРБ
3.Анкетирование родителей и обучающихся 1 - 11 классов «Ваши предложения по развитию школьного питания»	в течение года	классные руководители, члены инициативной группы

**Анкета школьника
(заполняется вместе с родителями)**

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

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. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЕННОГО ДНЯ?

☐ ДА ☐ НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

☐ ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ☐ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

☐ ДА ☐ НЕТ ☐ ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

☐ ДА ☐ НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ: _____

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ _____

Оценочный лист 1

Дата и время проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: _____

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ об организации питания обучающихся?		
2	Есть ли положение об организации питания обучающихся?		
3	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?		
4	Есть ли положение о бракеражной комиссии?		
5	Есть ли приказ о назначении ответственного по организации питания?		
6	Есть ли приказ о питьевом режиме?		
7	Есть ли положение о питьевом режиме?		
8	Есть ли приказ о родительском контроле?		
9	Есть ли положение о родительском контроле?		
10	Есть ли программа производственного контроля?		
11	Есть ли журнал бракеража готовой продукции?		
12	Есть ли технологические карты наготавливаемые блюда?		
13	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		
14	Есть ли утвержденное основное меню для возрастных категорий:		
	- 7 - 11 лет		
	- 12 и старше		
15	Есть ли утвержденное ежедневное меню для всех возрастных категорий, обучающихся?		
16	В основном меню в смежные дни отсутствуют повторы блюд?		
17	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде, официальном сайте?		
18	Организовано ли дополнительное питание? Если да, то:		
	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания		
	– оно размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде, официальном сайте		
19	Имеются ли сопроводительные документы поступающей пищевой продукции (декларации о соответствии, сертификаты качества)?		
20	Есть ли пищевые отходы и их количество после каждого приема пищи «индекс съедаемости» (написать в процентном соотношении)?		

Оценочный лист 2

Дата и время проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: _____

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли график режима работы школьной столовой?		
2	Соблюдается ли режим работы школьной столовой?		
3	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?		
4	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?		
5	Перемена для приёма пищи 20 минут?		
6	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?		
7	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?		
8	Есть ли утвержденное (согласованное) основное меню для возрастных категорий:		
	- 7-11 лет		
	- 12 и старше		
9	Соответствует ли ежедневное меню основному меню?		
10	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
11	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70 ⁰ С)		
12	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60 ⁰ С)		
13	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20 ⁰ С)		
14	Имеются ли информационные стенды о здоровом питании?		
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
16	Имеются ли в меню запрещенные продукты?		
17	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		