

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Черноморская средняя школа №3
имени Пудовкина Федора Федоровича»
муниципального образования Черноморский район
Республики Крым
(МБОУ «Черноморская СШ №3 им. Пудовкина Ф.Ф.)**

ПРИКАЗ

«27» августа 2025 г.

№ 366

О создании комиссии по осуществлению
родительского контроля за питанием обучающихся

Во исполнение Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, приказа Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 31.08.2021 № 1371 «О создании Республиканского совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях Республики Крым», Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 г. Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», Положения о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МБОУ «Черноморская СШ №3 им. Пудовкина Ф.Ф.»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Черноморская СШ №3 им. Пудовкина Ф.Ф.» в 2025-2026 учебном году в следующем составе:
 - ответственный по питанию Паничкина А.Г.;
 - представителя родительского комитета 4 – А класса Виноградовой А.А. (с согласия);
 - представителя родительского комитета 5 – В класса Аранжий В.В. (с согласия);
 - представителя родительского комитета 9 – К класса Паничкина А.Г. (с согласия).
3. Утвердить план работы школьной комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (Приложение 1).
4. При проведении родительского контроля за организацией горячего питания в школе членами инициативной группы должны 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.
5. По результатам контроля составлять акты проверки, обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

6. Организация родительского контроля также осуществляется в форме анкетирования родителей и детей. Итоги родительского контроля своевременно выкладывать на сайт школы.
7. Инициативной группе проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раз в месяц.
9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Т.А. Максимова

Исп. Паничкина Антонина Геннадиевна,
+7978114482

**План работы комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся
на 2025-2026 учебный год**

Сроки	Мероприятия	Ответственные
<i>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</i>		
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 доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Члены комиссии
сентябрь	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление платного 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 актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль за осуществлением сбора, хранения и	Члены комиссии

	вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	
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, приготовление в пароконвектомате и т.д.).	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.	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.	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		
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
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
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	Члены комиссии

	использования по назначению, контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло- снабжения).	
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 бесед с учащимися по темам организации правильного питания.	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Члены комиссии