

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА
ЕКАТЕРИНБУРГА

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение –
средняя общеобразовательная школа № 137
(МАОУ – СОШ № 137)

приказы по основной деятельности

ПРИКАЗ

01.09.2025

№ 201

г. Екатеринбург

О создании комиссии по контролю качества питания
с участием родителей МАОУ - СОШ № 137

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.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2025 - 2026 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания, обучающихся в школьной столовой в следующем составе:
председатель комиссии – Бажина С.В., заместитель директора;
Члены комиссии: Тихонова Т.В. - член родительского комитета 9 «А» класса, член комиссии;
Кадол Е.В. - член родительского комитета 5 «А» класса;
Захаров А.М. - член родительского комитета 3 «А» класса;
Яцына М.А. – советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями;
Заякин Сергей – ученик 11 класса.
2. Утвердить План-график мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся в 2025 - 2026 учебном году (Приложение № 1).
3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МАОУ - СОШ № 137 членам комиссии (согласно пункта 1 данного приказа) предусмотреть оценку:

- Соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- Санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояния обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
- Условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- Наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- Объема и вида пищевых отходов после приема пищи;
- Наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- Удовлетворенности обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей);
- Информирования родителей и детей о здоровом питании.

4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение № 2) и участии в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа (Приложение 3).

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

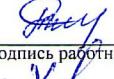
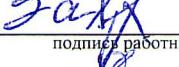
6. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.

7. Контроль исполнения настоящего приказа **воздложить на заместителя директора Бажину С.В.**

Директор

С.А. Палкина

С приказом ознакомлены:

зам. директора		Бажина С. В.	« 01 » 09	2025 г
должность	подпись работника	расшифровка		
советник директора		Яцына М. А.	« 01 » 09	2025 г
должность	подпись работника	расшифровка		
член комиссии		Тихонова Т. В.	« 01 » 09	2025 г
должность	подпись работника	расшифровка		
член комиссии		Захаров А. М.	« 01 » 09	2025 г
должность	подпись работника	расшифровка		
член комиссии		Кадол Е. В.	« 01 » 09	2025 г
должность	подпись работника	расшифровка		
член комиссии		Заякин С. А.	« 01 » 09	2025 г
должность	подпись работника	расшифровка		

План мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся в 2025-2026 учебном году

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;
- помочь классным руководителям в организации мероприятий по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.

№	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	Члены комиссии
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	По графику	Члены комиссии
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Бажина С.В.
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	По графику	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	Один раз в год (март-апрель)	Яцына М.А.
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	Один раз в четверть	Бажина С.В. Яцына М.А.

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 комиссии за учебный год	Май 2026 года	Бажина С.В. Яцына М.А.

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?

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

4. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

5. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

6. НАЕДАТЕСЬ ли вы в школе?

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

8. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

9. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

А) НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
Б) ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
Д) МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
Е) ИНОЕ

Б) ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
Г) ОСТЬИВШАЯ ЕДА

10. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

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. _____

№ п/п	Вопрос
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 циклическое меню для ознакомления родителей и детей?
	А) да
	Б) нет
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
	А) да
	Б) нет
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 циклическое меню количеству приемов пищи режиму функционирования организации?
	А) да
	Б) нет
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
	А) да
	Б) нет

8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
	А) да
	Б) нет
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
	А) да
	Б) нет
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
	А) да
	Б) нет
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
	А) да
	Б) нет
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
	А) да
	Б) нет
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
	А) да
	Б) нет
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
	А) да
	Б) нет
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
	А) нет
	Б) да
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
	А) нет
	Б) да
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
	А) нет
	Б) да