

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА-ЛИЦЕЙ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ФЕДОРА ФЕДОРОВИЧА
СТЕПАНОВА» ГОРОДА САКИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «ШКОЛА-ЛИЦЕЙ ИМ. ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА Ф.Ф. СТЕПАНОВА»)**

ПРИКАЗ

18.08.2025

№278-О

**О создании комиссии по
осуществлению контроля за
качеством питания обучающихся в
школьной столовой в 2025-
2026 учебном 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 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:
2. Члены комиссии:
3. Симонова А.В. – председатель Управляющего совета школы, член комиссии;
4. Горбатенко Т.С. – член Родительского комитета;
5. Руленкова Э.Ю. – член Родительского комитета;
6. Коваленко М.А. – член комиссии Родительского комитета; .
7. Чернявская Е.Ю.. – ответственная за ведение документации по льготному питанию;
8. Акмуллаева Ф.С. – социальный педагог;
9. Лысак Л.В. – медицинская сестра.
10. Утвердить Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся (Приложение 1).
11. Утвердить Положение «О порядке доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи» (Приложение 2).
12. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2025-2026 учебном году (Приложение 3).
13. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:
 - 13.1. соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
 - 13.2. санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
 - 13.3. условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
 - 13.4. наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

- 13.5. объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- 13.6. вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;
- 13.7. информирование родителей и детей о здоровом питании;
- 13.8. соблюдение графика работы столовой.
- 14. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
- 15. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа
- 16. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.
- 17. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.
- 8. Делопроизводителю Дубошинской О.С. ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных
- 9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

А.В. Симонова

Приложение 1
к приказу МБОУ «Школа-лицей им. Героя
Советского Союза Ф.Ф.Степанова»
от _____ 2025 №

Положение
о родительском контроле организации горячего питания обучающихся
в МБОУ «Школа-лицей им. Героя Советского Союза Ф.Ф.Степанова»

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32;
- Методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- письма Министерства просвещения Российской Федерации от 26.11.2021 № АБ-2133/10 «О направлении методических рекомендаций»;
- приложения 5 к протоколу заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации горячего питания от 23.04.2021 № ГД—34/01пр;

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- Обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- Проверка соответствия энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- Обеспечение максимально разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных

- жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
 - Исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3. Функции комиссии по контролю организации питания учащихся

3.1. Комиссия по контролю организации питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- Общественная экспертиза питания обучающихся;
- Контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- Изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- Участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю организации питания учащихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. Контроль организации и качества питания обучающихся.
- 4.2. Получение от заведующего производством, медицинского работника информации по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм.
- 4.3. Заслушивание на своих заседаниях заведующего производством по обеспечению качественного питания обучающихся.
- 4.4. Осуществление проверки работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки.
- 4.5. Изменение графика проверки по объективным причинам.
- 4.6. Внесение предложений по улучшению качества питания обучающихся.
- 4.7. Доведение до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей состава и порядка работы комиссии.

5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания учащихся

- 5.1. В состав комиссии входят представители администрации школы, члены родительского комитета, ответственный за организацию питания, члены педагогического коллектива.
- 5.2. Комиссия формируется на основании приказа руководителя школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 5.3. Комиссия выбирает председателя, секретаря.
- 5.4. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.

- 5.5. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
- 5.6. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности руководителя школы и один раз в полугодие Управляющий совет школы.
- 5.7. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
- 5.8. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
- 5.9. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

6. Ответственность членов Комиссии

- 6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.
- 6.2. Комиссия несет ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю организации питания учащихся

- 7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
Протоколы заседаний комиссии хранятся у администрации школ.

Приложение 2
к приказу МБОУ «Школа-лицей им. Героя
Советского Союза Ф.Ф.Степанова»
от _____ 2025 №

ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке доступа законных представителей в организацию общественного питания
общеобразовательной организации

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в столовую МБОУ «Школа-лицей им. Героя Советского Союза Ф.Ф.Степанова» (далее – школьная столовая) разработано в соответствии с:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32;
- Методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»; письма Министерства просвещения Российской Федерации от 26.11.2021 № АБ-2133/10 «О направлении методических рекомендаций»;
- приложения 5 к протоколу заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации горячего питания от 23.04.2021 № ГД—34/01пр;
- Уставом школы.

1.2. Положение разработано с целью соблюдения прав и законных интересов обучающихся и законных представителей в области организации питания.

1.3. Основными целями посещения школьной столовой законными представителями обучающихся являются:

- ✓ контроль качества оказания услуг по питанию детей в МБОУ «Школа-лицей им. Героя Советского Союза Ф.Ф.Степанова» (далее – Школа);
- ✓ взаимодействие законных представителей с руководством Школы и представителями организации, оказывающей услуги по питанию (далее – исполнитель услуг питания), по вопросам организации питания;
- ✓ повышение эффективности питания.

1.4. Положение устанавливает порядок организации и оформления результатов посещения законными представителями школьной столовой, а также права законных представителей при посещении школьной столовой.

1.5. Законные представители при посещении школьной столовой руководствуются применимыми законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Республики Крым, а также Положением и иными локальными нормативными актами Школы.

1.6. Законные представители при посещении школьной столовой должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания и не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам Школы, сотрудникам столовой, обучающимся и иным посетителям.

1.7. Указанные в настоящем положении термины (законные представители, обучающиеся и пр.) определяются в соответствии с Законодательством Российской Федерации.

2. Организация и оформление посещения законными представителями школьной столовой

2.1. Законные представители посещают школьную столовую в порядке, установленном настоящим Положением и в соответствии с Графиком посещения школьной столовой обучающимися

2.2. Законные представители прибывают в образовательное учреждение с наличием документа, удостоверяющего личность и отмечаются на пункте охраны.

2.3. Производят запись в Журнале Родительского контроля, информация в журнале содержит сведения о:

- ✓ времени посещения (день и конкретная перемена);
- ✓ Ф.И.О. законного представителя;
- ✓ ✓ Ф.И.О. и класс обучающегося, в интересах которого действует законный представитель.

2.4. Получают «Оценочный лист» согласно пунктам, которого проводят проверку.

2.5. Посещение школьной столовой осуществляется законными представителями в сопровождении представителя Школы

2.6. Посещение школьной столовой осуществляется законными представителями в любой учебный день во время работы школьной столовой, в том числе на переменах.

2.7. Во избежание создания неудобств в работе школьной столовой предусматривается посещение законными представителями в количестве не более 3 человек в течение одной перемены.

2.8. Законные представители имеют право выбрать для посещения как перемену, на которой организовано горячее питание для его ребенка, так и любую иную перемену, во время которой осуществляется отпуск горячего питания.

2.9. Законный представитель может остаться в школьной столовой и после окончания перемены (в случае если установленная продолжительность перемены менее 20 минут или для завершения в разумный срок ознакомления с процессом организации питания).

2.10. По результатам посещения школьной столовой законные представители оставляют в Журнале Родительского Контроля, «Оценочный лист» с предложениями или замечаниями

2.11. Возможность ознакомления с содержанием Журнала и оценочных листов Книги посещения школьной столовой и иными формами фиксации результатов посещения предоставляется по запросу, а также законным представителям обучающихся.

2.12. Предложения и замечания, оставленные родителями по результатам посещения, подлежат обязательному учету и Администрацией ОО для решения вопросов в области организации питания.

2.13. Рассмотрение предложений и замечаний, осуществляется не реже одного раза в четверть, представителями администрации образовательной организации, законных представителей обучающихся на родительских собраниях.

3. Правозаконных представителей при посещении школьной столовой

3.1. Законные представители обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются прием пищи.

3.2. Допуск законных представителей (как правило, из числа имеющих медицинское образование или образование в сфере технологий общественного питания, пищевых производств) в пищевой блок и помещения для хранения сырья возможен в соответствии с

законодательством Российской Федерации и локальным актом Школы, регламентирующими деятельность СОВЕТА ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ в образовательной организации.

3.3. Законные представители, не входящие в состав СОВЕТА ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, получают необходимые сведения об организации питания в части деятельности исполнителя услуг питания в пищевом блоке и в помещениях для хранения сырья от членов СОВЕТА ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, присутствующих в Школе во время посещения законными представителями школьной столовой, и (или) путем ознакомления с протоколами СОВЕТА ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

3.4. Законным представителям обучающихся должна быть предоставлена возможность:

- ✓ сравнить меню питания на день посещения с утвержденными примерным меню с фактически выдаваемыми блюдами;
- ✓ наблюдать осуществление бракеража готовой продукции или получить у компетентных лиц сведения об осуществленном в день посещения организации общественного питания бракераже готовой продукции и сырья;
- ✓ попробовать блюда включенный в меню;
- ✓ наблюдать полноту потребления блюд (оценить количество отходов);
- ✓ зафиксировать результаты наблюдений в Оценочном листе;
- ✓ довести информацию до сведения администрации Школы и Совета родителей;

Содержание Положения доводится до сведения законных представителей обучающихся путем его размещения в информационной вкладке «Горячее питание» на сайте Школы, а также на общешкольном родительском собрании и родительских собраниях в классах.

Приложение 3
к приказу МБОУ «Школа-лицей им. Героя
Советского Союза Ф.Ф.Степанова»
от _____ 2025 №

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
на 2025-2026 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Ответственный за питание
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Ответственный за питание
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Ответственный за питание
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд. Взятие проб готовой продукции общественной комиссией	в течение года	Члены комиссии

15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
----	---	----------------	-----------------------

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества питания

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность школьной столовой к работе в новом учебном году.
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.11. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.12. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.