Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа N12»

ПРИКАЗ

om 14.11.2025 г. № 451 г. Артемовский

О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихсяв 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 столовой МАОУ «СОЩ №12» в следующем составе: Председатель: Никонова А.В. – заместитель директора по УВР.

Члены комиссии:

Госькова С.Г. – диспетчер (калькулятор) по питанию;

Чаруллина О.А.- учитель;

Садыкова Д.И. – представитель родительской общественности;

Чиканчи Е.А.- представитель родительской общественности;

Антонова В.М. - медицинский работник.

- 2. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2025-2026 учебном году (Приложение 1).
- 3. При проведении родительского контроля организации горячего питания комиссией могутбыть оценены:
- соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовойпосуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачуготовых 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. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
- 5. 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).
- 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 настоящего приказа возложить на заместителя директора по ВР Никонову А.В.

Ю.С. Курманова

И.о. директора

План работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2025-2026 учебном году

No	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой		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	Один раз в четверть	Члены комиссии
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Классные руководители
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в четверть	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)	Классные руководители
7.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы	Члены комиссии
8.	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Члены комиссии

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

1.

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

1. ШКОЛ	УДОВЛЕТВОРЯЕТ 1E?	ЛИ	BAC	СИСТЕМА	ОРГАНИЗАЦИИ	ПИНАТИП
A) ДА 2. СТОЛО A) ДА	Б) НЕТ УДОВЛЕТВОРЯЕТ		BAC	В) ЗАТРУДНЯЮ ГОНЧАТИНАЭ В) ЗАТРУДНЯЮ	СОСТОЯНИЕ	школьной
3. A) ДА	ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ				CDOIDEINID	
4. A) HE I 5.) НЕ УСП			ГАЕТЕСЬ ДОМА	
	В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧ ЯЧИЙ ЗАВТРАК	IAETE:				
	ЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ					
	АТИП ЗЭРКЧОЛ ЗОВОЕ			+ ОБЕД)		
6. A) ДА	НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ Б) ИН	В ШКО. ОГДА НЕ				
7. ШКО Л А) ДА	ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДО E? Б) НЕТ	лжите.	љнос	СТИ ПЕРЕМЕНЫ	для того, чтобы	ПОЕСТЬ В
8. А) ДА	НРАВИТСЯ ПИТАНИ Б) НЕТ		ЛЬНО І Е ВСЕГ,			
A) HEBI	ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, СУСНО ГОТОВЯТ ЭТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩ		ЕМУ?	Б) ОДНООБР Г) ОСТЫВИ	РАЗНОЕ ПИТАНИЕВ) ГАЗ В ДА В В В В В В В В В В В В В В В В В	
Д) МАЛ	ЕНЬКИЕ ПОРЦИИ			1000000		
Е) ИНОН	3					
10. A) ДА	УСТРАИВАЕТ МЕНЮ Б) НЕТ			СТОЛОВОЙ?		
11. A) ДА	СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАІ Б) НЕТ	ние в ш	коле:	ЗДОРОВЫМ И П	олноценным?	
12,	ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИ	я по из	МЕНЕН	нию меню:		
13. BA	ши предложения п	ю улуч	шени	в кинатип оп	ШКОЛЕ	

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

	Инициативная группа, проводившая проверку:				
	1				
	2				
	3.				
	4	_			
	5				
	Вопрос	Да/не			
	Имеется ли в организации меню?				
1	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации				
	Б) да, но без учета возрастных групп				
	В) нет	-			
	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?				
2	А) да				
	Б) нет				
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детейместе?				
3	А) да				
	Б) нет				
	В меню отсутствуют повторы блюд?				
4.	А) да, по всем дням				
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни				
	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты				
5.	А) да, по всем дням				
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни				
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?				
0.	А) да				
	Б) нет				
	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комисс	ии?			
7.	А) да				

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