

ПРИКАЗ

от 26.08.2025

№ 109

*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, Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся школы в 2025-2026 учебном году в следующем составе:

Председатель комиссии - Валько В.А.- директор школы

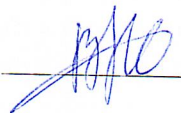
Члены комиссии:

- Петрушина Л.В. – педагог психолог, ответственная за питанием.
- Белоусова Л.П. – председатель родительского комитета школы
- Колоколова Е.П. - член родительского комитета школы
- Мастерова Д.П.- фельдшер Стеженского ФАП
- Максимова Е.А. – член родительского комитета школы
- Лихачева Е.П. – социальный педагог
- Папенкова Н.П. – повар

2. Утвердить положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в школе (приложение №1).

3. Утвердить план работы школьной комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (приложение №2).

4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:  / В.А. Валько/

С приказом ознакомлены:

| <i>ФИО</i>      | <i>Подпись</i> | <i>Должность</i> | <i>Дата</i> |
|-----------------|----------------|------------------|-------------|
| Петрушина Л.Б.  |                |                  |             |
| Белоусова Л.П.  |                |                  |             |
| Колоколова Е.П. |                |                  |             |
| Мастерова Д.П.  |                |                  |             |
| Максимова Е.А.  |                |                  |             |
| Лихачева Е.П.   |                |                  |             |
| Папенкова Н.П.  |                |                  |             |

- 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 обучающихся

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от повар, медицинского работника информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. заслушивать на своих заседаниях повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

#### 5. Организация деятельности комиссии по контролю организации питания обучающихся

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 5.2. Комиссия выбирает председателя.
- 5.3. Комиссия составляет план работы комиссии по родительскому контролю
- 5.4. за организацией питания обучающихся.
- 5.5. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительский комитет.
- 5.6. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Совет школы.
- 5.7. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
- 5.8. Заседания комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов.
- 5.9. Решения 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 обучающихся

- 7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем
- 7.2. Тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у ответственного за питание.

## Положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МБОУ Стеженской СШ.

### 1. Общие положения

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

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;
- Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

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;
- соответствие 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 обучающихся

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;

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                             | с санитарно-эпидемиологическими требованиями.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |
| 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.      | Сформирование претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.                                                                                                                                                                                                                                        | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю.             | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.                                                                                                                                                                                                                                                       | Члены комиссии |
| Ежедневно.                  | Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.                                                                                                                                                 | Члены комиссии |
| 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. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).                                                                                            | 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, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов. | 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 санитарно-гигиенических требований».                                                                                                                                               | Члены комиссии |

План работы комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в МБОУ Стеженской СШ  
на 2025-2026 учебный год.

| Сроки                                                           | Мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ответственные  |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                |
| сентябрь<br>(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<br>(1 неделя)                                          | При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.                                                                                                                                                           | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(1 неделя)                                          | При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребностью в его маркировке.                                                                                                                                                                      | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(1 неделя)                                          | Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(1 неделя)                                          | Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного 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                                                                                                                                        | Члены комиссии |

### *Методическое обеспечение*

|                            |                                                                                                                                                        |                |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1 раз в месяц.             | Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.                                                      | Члены комиссии |
| 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 |
| В конце каждого полугодия. | Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах                                                                                         | 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.    | Существить проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения) | Члены комиссии |
| По необходимости. | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинфекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.                                                                            | Члены комиссии |

### *Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся*

|                   |                                                                                                            |                |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| В течение месяца  | Проведение классных часов по темам организации правильного питания.                                        | Члены комиссии |
| Декабрь<br>Апрель | Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе. | Члены комиссии |
| 1 раз в четверть. | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.                             | Члены комиссии |

План работы комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в МБОУ Стеженской СШ  
на 2025-2026 учебный год.

| Сроки                                                           | Мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ответственные  |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                |
| сентябрь<br>(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<br>(1 неделя)                                          | При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.                                                                                                                                                           | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(1 неделя)                                          | При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребностью в его маркировке.                                                                                                                                                                      | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(1 неделя)                                          | Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50635-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(1 неделя)                                          | <b>Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.</b>                                                                                                                                                              | 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                                                                                                                                        | Члены комиссии |