



МУ «Отдел образования Шалинского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №3 г. Шали»
(МБОУ «СОШ №3 г. Шали»)

МУ «Шелан муниципални кюштан дешаран дакъа»
Шела-Галин муниципални бюджетни юкьарадешаран учреждени
«Юккьера юкьарадешаран школа №3»
(Шела-Галин МБЮУ «ЮЮШ №3»)

ПРИКАЗ

29.08.2025г.

г.Шали

№ 10716

О создании комиссии по осуществлению общественного контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой 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 18.05.2020 г., 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: Ильясова Товман Султановна – председатель Совета родителей школы

Члены комиссии:

Муслимханова Р.И. – заместитель директора по УР, член комиссии;

Эбишева Д.М.– председатель родительского комитета в 4 а классе, член комиссии;

Байсултанова Кулсум Вахаевна- председатель родительского комитета в 5 а классе, член комиссии;

Дудаева Д.В.– учитель начальных классов, член комиссии;

Касумова Е.С.– медицинская сестра, член комиссии.

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 в школе

комиссией могут 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. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

6. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей, участия в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа (Приложение 2).

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

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

9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой..

Директор:



Л.С.Касумова

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

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Контроль соблюдения графика работы столовой	Один раз в триместр	Члены комиссии
2	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Один раз в триместр	Члены комиссии
3	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в триместр	Члены комиссии
4	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Члены комиссии
5	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в триместр	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)	Члены комиссии
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

Оценочный лист
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

МБОУ «СОШ №3 г.Шали»

Адрес организации:

366324, Чеченская Республика, Шалинский район, г. Шали, ул.Речная, 3

Дата и время заполнения:

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протертые)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- | | | | |
|-----|---|--------------------------|--------------------------|
| 8. | Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9. | Основное блюдо горячее | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10. | Наличие профессионального образования у поваров | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

- | | ДА | НЕТ |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2. Наличие маркировки на упаковке продуктов | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5. Продукты произведены в Красноярском крае | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 6. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7. Наличие медкнижек у персонала столовой | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:

_____ (Ф.И.О.)

_____ (расшифровка)
