

муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов № 30
имени Медведева С.Р.
г. Волжского Волгоградской области»

ПРИКАЗ

31.08.2026

№
№ 162

О создании комиссии по осуществлению
контроля за качеством питания обучающихся

На основании Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 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., в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся в школьной столовой в 2025-2026 учебном году

п р и к а з ы в а ю:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся.
2. Утвердить состав комиссии:
Председатель комиссии: Коваленко О.Э. - ответственный за организацию питания в школе
Члены комиссии:
Жупанова С.С., - член родительского комитета 9а класса;
Валова Е.А., - член родительского комитета 5б класса;
Науенова П.Б., - председатель профсоюзного комитета школы;
Теньгаева Е.Г., - секретарь уч. части;
Блащицына С.А., - кл. руководитель 1а класса;
Мочалова А.Ф., - представитель питающей организации.
Чурзина О.В., - медицинская сестра
3. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2026-2027 учебном году (Приложение 1).
4. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:
 - Соответствие приготовленных блюд 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 о здоровом питании;
 - Соблюдение графика работы столовой.

5. Участие в работе общешкольной комиссии оформлять заполнением формы оценочного листа (Приложение 2).

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

7. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в квартал.

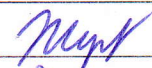
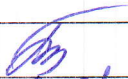
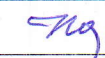
8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Н.В. Фролова

С приказом ознакомлены:

Жупанова С.С. 	Блащицына С.А. 
Валова Е.А. 	Теньгаева Е.Г. 
Науенова П.Б. 	Мочалова А.Ф. 
Коваленко О.Э. 	Чурзина О.В. 

**План работы комиссии
по контролю организации и качества питания
в 2026-2027 учебном году**

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	Два раза в месяц	Члены комиссии
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Два раза в месяц	Коваленко О.Э.
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Два раза в месяц	Члены комиссии
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Коваленко О.Э.
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Два раза в месяц	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	Два раза в год (сентябрь, апрель)	Коваленко О.Э.
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	В течение учебного года	Коваленко О.Э.
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 2027 года	Коваленко О.Э.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____

	Вопрос	Да/нет
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 цикличное 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 цикличным меню количество 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) нет		
	Б) да		
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) нет		
	Б) да		
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		