

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
муниципального образования муниципальный округ
город Горячий Ключ Краснодарского края
«Средняя общеобразовательная школа № 1
имени Косинова Ивана Филипповича»

ПРИКАЗ

26.08.2025 г.

№591-ОД

Об осуществлении родительского контроля за организацией
питания обучающихся в МБОУ СОШ № 1 на 2025-2026 учебный год

На основании приказа управления образования администрации муниципального образования муниципальный округ город Горячий Ключ Краснодарского края от 11.08.2025 г. №516 «Об осуществлении родительского контроля за организацией питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования муниципальный округ город Горячий Ключ Краснодарского края», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», с целью обеспечения и совершенствования контроля за организацией и качеством питания в МБОУ СОШ № 1, приказываю:

1. Утвердить примерную форму результатов наблюдений (приложение №1).
2. Рекомендовать к использованию Памятку для родителей, осуществляющих контроль за организацией питания обучающихся МБОУ СОШ № 1 (приложение № 2).
3. Учителю музыки, Рульковой А.С., ответственной за организацию питания:
 - 3.1. Принять в работу:
 - Положение в рамках осуществления деятельности школьных Советов по питанию;
 - Порядок осуществления родительского контроля в учреждении, в том числе, правила допуска родителей (законных представителей) в учреждение.
 - 3.2. Обеспечить наличие на официальных сайтах в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» Порядка осуществления родительского контроля в учреждении.
4. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ №

С приказом ознакомлена:

А. С. Рулькова

Л.В. Неверова





Приложение 1

Утверждаю:

Директор МБОУ СОШ №1

Л.В. Неверова

приказ от 26.08.2025 г. №591

Примерная форма результатов наблюдений (вариант 1)

Информация о посещении общеобразовательного учреждения
с целью осуществления родительского контроля за организацией питания

(наименование образовательной организации)

№ п/п	Критерии оценивания	Результат (да/нет, соответ- ствует/не соответствует)
1.	Всего учащихся в школе / всего питающихся	
2.	Наличие двухнедельного цикличного меню	
3.	Наличие ежедневного фактического меню (меню для потребителя) на текущую дату <i>меню должно содержать информацию:</i> <i>возрастная категория питающихся, наименование блюда, масса</i> <i>порции, энергетическая ценность (ккал), стоимость блюда</i> Соответствие утвержденному примерному (цикличному) меню Утверждено директором школы	
4.	Внешний вид поваров <i>аккуратный, неопрятный, волосы убраны или нет</i>	
5.	Указать наименование блюда, которое учащиеся плохо съели	
6.	Спросить мнение учащихся (вкусно / не вкусно). <i>спросить разрешение на вопрос у</i> <i>сопровождающего учителя или у детей, если их</i> <i>возраст старше 14 лет</i> Если не вкусно, то почему? Что не съел и почему?	
7.	Организация процесса питания <i>график питания учащихся, дежурство учителей,</i> <i>культура поведения учащихся, роль учителя</i>	
8.	Вид обеденного зала: -эстетическое оформление, наличие салфеток; -наличие информационных стендов; -качество информации на стендах; -достаточность посадочных мест; - санитарное состояние обеденного зала и обеденных столов (хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)	
9.	Условия для мытья рук перед едой (горячая или хо- лодная вода, наличие средства для мытья рук, бу- мажных полотенец или электрополотенец, в исправ- ном состоянии)	
10.	Ваши предложения/ пожелания/ комментарии.	

Дата посещения: _____

Ф.И.О. посещающего _____

Ф.И.О. посещающего _____

Ф.И.О. посещающего _____

Ф.И.О. посещающего _____

подпись

Примерная форма результатов наблюдений (вариант 2)

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

 Следует обратить внимание на:  Соответствие реализованных блюд утвержденному меню  Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды  Условия соблюдения правил личной гигиены детьми  Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)  Наличие протоколов лабораторных исследований пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд  Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)  Объем и вид пищевых отходов после приема пищи  Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании	 Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:  Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления  Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц  Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди  Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом  Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия  Окрошки и холодные супы  Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья  Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы  Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты  Креновые кондитерские изделия (пирожные и торты)  Арахис, карамель, в том числе и леденцовая  Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс
--	--

ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	☐	☐	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	☐	☐
Вывешено ли циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	☐	☐	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? ДА НЕТ	☐	☐
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей	☐	☐	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	☐	☐
В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	☐	☐	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	☐	☐
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	☐	☐	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	☐	☐
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическому меню режиму работы школы?	☐	☐	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	☐	☐
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	☐	☐	Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	☐	☐
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	☐	☐	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐	☐

Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы) регламентируется локальным нормативным актом школы

Примерная форма результатов наблюдений (вариант 3)

	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	



Утверждаю:

Директор МБОУ СОШ № 1

Л.В. Неверова

приказ от 26.08.2025 г. №591

Памятка для родителей, осуществляющих контроль за организацией питания обучающихся

Уважаемые родители!

Правильное питание — одна из важнейших составляющих здорового образа жизни, условие для нормального роста и развития ребенка.

Установлено, что учащиеся, получающие в школе горячее питание, лучше воспринимают школьный материал и сохраняют работоспособность до конца учебных занятий.

Организация рационального питания во время пребывания учащихся в школе является одним из важных факторов профилактики заболеваний и поддержания здоровья детей и подростков.

Школа выполняет большое и важное дело, помогая ребятам правильно питаться.

Предлагаем вам лично ознакомиться, как и чем кормят ваших детей в школьной столовой, а также внести свои предложения с целью улучшения организации питания.

При осуществлении родительского контроля, просим вас соблюдать этические и санитарно-гигиенические нормы и требования, а также не нарушать права детей.

В ходе осуществления родительского контроля вам предложат заполнить листы результатов наблюдений.

Что может/должен делать родитель (законный представитель) в школьной столовой

- посещение школьной столовой, в обязательном порядке, должно быть согласовано с администрацией школы;
- нельзя находиться в помещении школьной столовой в верхней одежде;
- при входе в школьную столовую - вымыть руки;
- сравнить меню на текущий день с примерным десятидневным меню и с фактически выдаваемыми блюдами;
- проверить полновесность порций (попросить заведующего производством или повара взвесить 10 порций);
- оценить эстетическое накрытие столов;
- провести блиц-опрос школьников (после приема пищи);
- купить и попробовать блюда, оценить блюда на вкус;
- зафиксировать результаты наблюдений;
- довести информацию до сведения администрации школы.

Постарайтесь не мешать работникам столовой и детям при приеме пищи!