МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 12» ГОРОДА ЧЕБОКСАРЫ ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПРИКАЗ

27.08.2026 №164 г. Чебоксары

О создании комиссии
по родительскому контролю
за организацией и качеством питания

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 2026- 2027 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию для осуществления действительного контроля по организации питания детей, с правом их прохода на пищеблок (при обязательном условии соблюдения ими требований санитарного законодательства; Приложение 1)
2. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2026-2027 учебном году (Приложение 2).
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.

4. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
5. Организация родительского контроля осуществляется с заполнением формы оценочного листа (Приложение 3).
6. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний.
7. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе не реже одного раза в месяц.
8. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ "СОШ № 12" г.Чебоксары В.П.Яноров

Приложение № 1
к приказу от 27.08.2026 №164

Комиссия для осуществления действительного контроля по организации питания детей

Председатель комиссии: Яноров В.П., директор школы;
Члены комиссии:
Лукина О.А.- заместитель директора
представители родительской общественности (по согласованию):
Ярукова Татьяна Алексеевна,2В класс
Албутова Наталья Васильевна,4В
Несытова Ольга Владимировна,3Г
Милюшкина Надежда Николаевна,5А
Степанова Марина Витальевна,5В класс
Ярукова Татьяна Анатольевна,5Г класс
Золотова Наталия Михайловна, 7Г класс
Семенова Татьяна Николаевна, 5Б класс
Агашкина Марина Анатольевна, 5Г класс,
Владимирова Анжела Юрьевна,6А класс
Ильина Ольга Геннадьевна, 7Г класс
Иванова Вероника Юрьевна,7Г класс
Ефимова Оксана Константиновна, 7В класс
Хамзина Фотиния Михайловна, 9Б класс
Борунова Мария Александровна,7В класс
Сорокина Екатерина Александровна,7Г класс
Столбова Людмила Георгиевна,8Б
Стеценко Елена Владимировна,9А класс
Адюкова Алина Ильинична, 11А класс
Фоминых Татьяна Андреевна,8Б класс
Николаева Инна Святославовна,11Б класс

Приложение № 2
к приказу от 27.08.2026 №164

План работы комиссии

№	Мероприятие	Сроки
1.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года
2.	Соблюдение графика работы столовой	В течение года
3.	Санитарное состояние и содержание помещений и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	Раз в месяц
4.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года
5.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года
6.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года
7.	Контроль за рационом питания	в течение года
8.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года
9.	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года
10.	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года
11.	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года

Приложение № 3
к приказу от 27.08.2026 №164

Оценочный лист
проверки организации питания

Дата проведения проверки:_____
Инициативная группа, проводившая проверку:

_____
_____
_____

1.	Имеется ли в организации меню?	Да	нет
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации		
	Б) да, но без учета возрастных групп		
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?		
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?		
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		
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?		
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
Пожелания и рекомендации:			