

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение гимназия  
«Эврика» муниципального образования город-курорт Анапа имени  
кавалера ордена Красной Звезды, дважды кавалера ордена Ленина  
Василия Александровича Сухомлинского  
(МБОУ гимназия «Эврика» им. В.А.Сухомлинского)  
353451 Краснодарский край  
город Анапа  
аллея Античная,4  
тел.2-78-02, [evrika@anapaedu.ru](mailto:evrika@anapaedu.ru)**

**П Р И К А З**

26.08.2024

№ 391

г. Анапа

**О создании комиссии по осуществлению  
контроля родителей за качеством питания обучающихся  
в школьной столовой в 2024-2025 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»; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2022-2023 учебном году,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания, обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Председатель: Кармишина Наталья Александровна

Члены комиссии:

Гудковская Елена Павловна  
Игнатенко Ольга Ивановна  
Шульгина Татьяна Юрьевна  
Перевалова Ольга Ивановна

2. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в школьной столовой в 2024-2025 учебном году.

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.

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

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

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

7. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



Е.В.Попова

**Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц**

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся:

1. Проверка качества питания.
  - 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
  - 1.2. Готовность школьной столовой к работе в новом учебном году (наличие холодильного и технологического оборудования, ассортимент продукции).
  - 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
  - 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
  - 1.5. Проверка работы школьной столовой на соответствие продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленной документации.
  - 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
  - 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима, санитарно-эпидемиологической обстановки и мер по предотвращению распространения кароновирусной инфекции в школе.
  - 1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
  - 1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
  - 1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
  - 1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
  - 1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
  - 1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
  - 1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов.
  - 1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.
  - 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
  - 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
  - 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.

- 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
  - 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
  - 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.
- 
3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.
    - 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции (мед.книжка водителя, наличие спецодежды, санпаспорт на машину...)
    - 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.
- 
4. Контроль за выполнением условий государственного контракта.
    - 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
    - 4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по контракту.
    - 4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
    - 4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
    - 4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.