

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 221**

620908, г. Екатеринбург, пос. Шувакиш, ул. Школьная, 4, тел./факс (343) 376-12-12

E-mail: soch221@eduekb.ru, <http://школа221.екатеринбург.рф>

ИНН 6659044120, КПП 667801001, ОКПО 48583399, ОГРН 1026602963474

ПРИКАЗ

12.01.2026 г.

№ 1/11-О

«О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 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 РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей 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 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 комиссии: Овсяникова С.Ю.
Члены комиссии:
 - Валитова Н.А.
 - Садыкова И.В.
 - Пузырева Е.Н.
 - Хазова М.А.
2. Утвердить Положение «О порядке проведения мероприятий родительского контроля» организации горячего питания детей в МБОУ СОШ № 221
3. Утвердить Положение «О порядке доступа законных представителей, обучающихся в помещение для приема пищи»
4. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания 2025-2026 учебном году (Приложение № 1)
5. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссий 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 о здоровом питании;
 - соблюдения графика работы столовой;
6. Участие в работе общественной комиссии с заполнением формы оценочного листа
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 до 25 числа.
9. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 221



С.Ю. Овсяникова

План работы комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством школьного питания обучающихся в МБОУ СОШ № 221 на 2025 - 2026 учебный год.

Сроки	Мероприятия	Ответственные
1 раз в месяц или по мере необходимости	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.) .	Члены комиссии
1 раз в месяц или по мере необходимости	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Члены комиссии
1 раз в месяц или по мере необходимости	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Члены комиссии
1 раз в месяц или по мере необходимости	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Члены комиссии
1 раз в месяц или по мере необходимости	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Члены комиссии
1 раз в месяц или по мере необходимости	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Члены комиссии
1 раз в месяц или по мере необходимости	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Члены комиссии
1 раз в месяц или по мере необходимости	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо выдается только после устранения выявленных недостатков.	Члены комиссии