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

31.08.2026 г. **№ 86/7-О**

«О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2026-2027 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 18.05.2020 г.; 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 по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питании 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 2026-2027 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, посредствам 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

Приложение № 1
к приказу № 86/7-О от 31.08.2026

План работы комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством школьного питания обучающихся в МБОУ СОШ № 221 на 2026 - 2027 учебный год.

Сроки	Меоприятия	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 санита но-эпидемиологическими требованиями.	Члены комиссии
1 раз в месяц или по мере необходимости	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительною 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 доп мается к выдаче только после с анения выявленных недостатков.	Члены комиссии