



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Усть-Белая»**

689540, Чукотский автономный округ, Анадырский муниципальный округ, с. Усть-Белая, ул. Анадырская, тел./факс: 93 453, e-mail: moucub@mail.ru

ПРИКАЗ

от 01.09.2026 г.

№ 173-ОД

**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 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

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

Председатель: Кравцова Я.В., заместитель директора по ВР.

Члены комиссии:

Рольтаткиргина А.А. – председатель Общешкольного родительского комитета, член комиссии;

Беляева А.А. – родитель, член комиссии;

Утнасунова Л.А. – родитель, член комиссии;

Ершова Е.К. – родитель, член комиссии.

2. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2026- 2027 учебном году (Приложение 1).

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;
- 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

- 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.

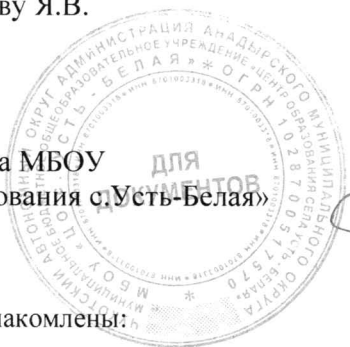
5. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 2, 3).

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

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

8. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на заместителя директора по ВР Кравцову Я.В.

И.о. директора МБОУ
«Центр образования с.Усть-Белая»



Н.М.Кравцов

С приказом ознакомлены:

Дата ознакомления	Подпись	Расшифровка
01.09.2026		Кравцова Я.В.
01.09.2026		Гришова Е.К.
01.09.2026		Митяева И.А.
01.09.2026		Ростомкирина А.А.
01.09.2026		Белеева А.А.
01.09.2026		
01.09.2026		

Приложение 1

«Утверждаю»

Директор школы

Н.М.Кравцов

ДОКУМЕНТОВ

ПЛАН РАБОТЫ

**комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на
2026 - 2027 учебный год**

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
3.	Соблюдение графика работы школьной столовой	в течение года	Члены комиссии
4.	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
5.	Соблюдение норм питьевого режима	в течение года	Члены комиссии
6.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Члены комиссии
7.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
8.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
9.	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
10.	Контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
11.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
12.	Контроль за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся	в течение года	Члены комиссии
13.	Анкетирование учащихся о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
14.	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. **УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?**

А) ДА Б) НЕТ В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. **УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА Б) НЕТ В) ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. **ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА Б) НЕТ

4. **ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?**

А) НЕ НРАВИТСЯ Б) НЕ УСПЕВАЕТЕ В) ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

5. **В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:**

А) ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

Б) ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

В) 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

6. **НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?**

А) ДА Б) ИНОГДА НЕТ

7. **ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?**

А) ДА Б) НЕТ

8. **НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА Б) НЕТ В) НЕ ВСЕГДА

9. **ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?**

А) НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

Б) ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

В) ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

Г) ОСТЫВШАЯ ЕДА

Д) МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

Е) ИНОЕ _____

10. **УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?**

А) ДА Б) НЕТ В) ИНОГДА

11. **СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?**

А) ДА Б) НЕТ

12. **ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:** _____

13. **ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

Форма оценочного листа
ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата и время проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку (ФИО): _____

№ п/п	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню (на сайте ОО), утверждённое руководителем ОО?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	Б) да, но без учёта возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
3.	Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания (сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз, пищевая аллергия)?	
	А) да	
	Б) нет	
	В) указанная категория детей отсутствует	
4.	Соответствует ли фактическое меню, объёмы порций, двухнедельному меню, утверждённому руководителем общеобразовательной организации?	
	А) да	
	Б) нет	
5.	Вывешен ли график приёма пищи обучающимися?	
	А) да	
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд нормам?	
	А) да	
	Б) нет	
8.	Соответствует ли запах приготовленных блюд нормам?	
	А) да	
	Б) нет	
9.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд установленным нормам?	
	А) да	
	Б) нет	
10.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов установленным нормам?	
	А) да	
	Б) нет	

11.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приёма пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12.	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	
13.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой	
	А) есть	
	Б) нет	
	Состояние (неуд./удовл.):	
14.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	
	Б) нет	
15.	Участвуют ли обучающиеся школы в накрывании столов?	
	А) да	
	Б) нет	

КОЭФФИЦИЕНТ НЕСЪЕДАЕМОСТИ: _____

* Коэффициент отходов (или коэффициент несъедаемости) в контексте родительского контроля — это процентная доля несъеденной пищи от общей массы приготовленных блюд.

Формула расчёта:

$$K_{\text{н}} = M_{\text{н}} / M_{\text{п}} \times 100\%,$$

где:

- $K_{\text{н}}$ — коэффициент несъедаемости;
- $M_{\text{н}}$ — масса несъеденной пищи в граммах;
- $M_{\text{п}}$ — общая масса приготовленной пищи в граммах.

Как определить массу приготовленной пищи:

Массу приготовленной пищи можно вычислить, умножив массу одного блюда (она обычно указана в меню) на количество порций.