



Муниципальное учреждение «Отдел образования Шалинского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА «ТЕРРА НОВА»
ИМ. ШАРАНИ ДУДАГОВА»
(МБОУ «СОШ «Терра нова» им. Шарани Дудагова))

Муниципални учреждени «Шелан муниципални кӀоштан дешаран дакъа»
Муниципални бюджетни йукъарадешаран хьукмат
«ДУДАГОВ ШАПРАНИН ЦАРАХ ЙОЛУ
ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ИШКОЛ «ТЕРРА НОВА»
(МБЙУХЪ «Дудагов Шапранин царах йолу ЙУЙУИ «Терра нова»)

П Р И К А З

29 августа 2025 г.

№ 108-од

с. Мескер-Юрт

**О создании комиссии по осуществлению общественного 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 Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г., в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2025-2026 учебном году,
п р и к а з ы в а ю:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:
Председатель: Синбаригова Э.А. – председатель Совета родителей школы, член комиссии.

Члены комиссии:

Сагаипова М.М – заместитель директора по УВР, ответственная за ведение документации по льготному питанию; член комиссии;

Шахидова Я.С.– председатель родительского комитета в 2а классе, член комиссии;

Межидова Ж.Х.- председатель родительского комитета в 4 г классе, член комиссии;

Дамзаева Х.Р.– учитель начальных классов, член комиссии;

Хаидова Й.А.– медицинская сестра, член комиссии.

3. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2025-2026 учебном году (Приложение 1).
4. 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.
5. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
6. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей, участия в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа (Приложение 2).
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.
9. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на заместителя директора по УВР Сагаипову М.М.

Директор школы

Э.Х. Магомадова

**План работы комиссии
по контролю организации и качества питания
в 2025-2026 учебном году**

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Контроль соблюдения графика работы столовой	Один раз в четверть	Члены комиссии
2	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Один раз в четверть	Члены комиссии
3	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в четверть	Члены комиссии
4	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года	Синбаригова Э.А.
5	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в четверть	Члены комиссии
6	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Один раз в год (март-апрель)	Синбаригова Э.А.
7	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы	Члены комиссии
8	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Члены комиссии

Оценочный лист
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

МБОУ «СОШ «Терра нова» имени Шарани Дудагова»

Адрес организации:

366311, ЧР, Шалинский муниципальный район с.Мескер-Юрт, ул.Кунты-Хаджи, 1А

Дата и время заполнения:

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Ф.И.О. родителей, сведения об обучающемся ребенке, мобильный телефон:

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Отсутствует влага на столовых приборах	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Зал приема пищи чистый	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Обеденные столы чистые (протерты)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.	Основное блюдо горячее	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.	Наличие профессионального образования у поваров	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

		ДА	НЕТ
1.	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.	Наличие маркировки на упаковке продуктов	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.	Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.	Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.	Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.	Наличие медкнижек у персонала столовой	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Дополнения (замечания):
