

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Белопрудская средняя школа
Даниловского муниципального района Волгоградской области
403377, Волгоградская область, Даниловский район, п.Белые Пруды,
ул.Центральная, 33, тел. 8(84461)5-61-58, тел./факс 8(84461)5-61-28**

ПРИКАЗ

27.08.2025г.

№111/1

**«Об организации питания воспитанников
ГДО на 2025-2026 учебный год**

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., в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой

приказываю:

1. Ответственной за организацию питания обучающихся школы назначить Аветову Г.А. завхоз
2. Организовать родительский контроль за организацией горячего питания детей в МКОУ Белопрудская СШ в соответствии с методическими рекомендациями (МР 2.4.0180-20), утвержденными Главным государственным врачом Российской Федерации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
3. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания воспитанников ГДО в школьной столовой в следующем составе:

Председатель: Аветова Г.А.завхоз

Члены комиссии:

- Самохина Е.А – председатель Родительского комитета;
 - Крашениннекова О.Ю – член Родительского комитета;
 - Крыжко И.Д – член Родительского комитета;
 - Родина Н.А – учитель начальных классов, секретарь комиссии.
4. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2025-2026 учебном году (Приложение 1).
 5. При проведении родительского контроля организации горячего питания в ГДО 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.
6. Утвердить график родительского контроля за организацией и качеством питания воспитанников ГДО (приложение 2).
 7. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа.
 8. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
 9. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.
 10. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

И.О. директора школы:

С приказом ознакомлены



Ю.А.Аветова

Г.А. Аветова

Н.А.Родина

**План работы комиссии
по контролю организации и качества питания обучающихся в 2024-2025 учебном году**

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2.	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Ответственный за питание
3.	Контроль соблюдения графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
4.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	один раз в четверть	Члены комиссии
5.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
6.	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	один раз в четверть	Члены комиссии
7.	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
8.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов и пр.	один раз в четверть	Члены комиссии
9.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	в течение года	Ответственный за питание, классные руководители
10.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	в течение года	Члены комиссии
11.	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	два раза в год (октябрь, апрель)	Аветова Г.А., классные руководители
12.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	один раз в четверть	Аветова Г.А. Медсестра ФАП
13.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах по вопросам качества питания	по плану работы школы	Члены комиссии
14.	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год	Члены комиссии
5.	Отчет о работе комиссии за учебный год	май 2024 года	Председатель комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества питания

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.5. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.6. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.7. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.8. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

- 1.10. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.11. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 1.12. 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 условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья 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.
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

4. Контроль за исполнением условий государственного контракта

- 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному 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.

**График родительского контроля
за организацией и качеством питания обучающихся в МКОУ Белопрудская СШ**

№ пп	Темы проверок	Сроки проведения	Ответственные	Примечание
1.	Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню	Два раза в месяц	Ответственный за организацию питания Аветова Г.А.	В период карантина, пандемии или иных форс-мажорных ситуаций заявки на посещение школьной столовой не принимаются
2.	Проверка качества поставляемой продукции и сырья. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.	Два раза в месяц	Ответственный за организацию питания Аветова Г.А.	
3.	Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.	Два раза в месяц	Ответственный за организацию питания Аветова Г.А.	
4.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).	Два раза в месяц	Ответственный за организацию питания Аветова Г.А.	
5.	Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	Два раза в месяц	Ответственный за организацию питания Аветова Г.А.	
6.	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.	Два раза в месяц	Ответственный за организацию питания Аветова Г.А.	
7.	Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.	Два раза в месяц	Ответственный за организацию питания Аветова Г.А.	