

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТВЕРСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Тверская школа № 3»
(ГКОУ «Тверская школа №3»)

ОКПО: 50348613, ОГРН 1026900579980, ИНН 6905058343, КПП 695001001.

Адрес: 170033 Тверская область, г. Тверь, ул. А. Попова, д. 34.,

e-mail: blindschool@69vzor.ru, тел.: 8 (4822) 32-54-88

П Р И К А З

г. Т в е р ь

от «01» сентября 2025 г.

№ 44

**Об утверждении состава бракеражной
комиссии и плана мероприятий
родительского контроля по столовой на
2025-2026 учебный год**

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ, 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., Федеральный закон от 30.03.1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. И доп., вступ. В силу с 24.07.2015 г.), СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», постановления Главного государственного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» разработано в соответствии с законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, а также в соответствии Положением о родительском контроле организации питания обучающихся и Положением о порядке доступа законных представителей обучающихся в школьную столовую

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: Татаринова В.В. – директор ГКОУ,

Члены комиссии:

Алексеева И.А. – медицинский работник;

Захарова О.Е. – кухонный работник;

Воронина Ю.А. – представитель родительского комитета;

Корнева А.Н. – представитель педагогического коллектива.

2. Ответственность за ведение журнала работы бракеражной комиссии возложить на Алексееву И.А.

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 утверждённому 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;
- Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи;
- Вкусовые предпочтения детей, удовлетворённость 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 формате анкетирования родителей и детей (Приложение №2) и участия в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа (Приложение №3).

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 учебную четверть и предоставляет акт посещения помещения для приёма пищи (школьной столовой) ГКОУ «Тверская школа №3» (Приложение №4).

9. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Приложение: на _____ л. в _____ экз.

Директор



В.В. Татаринова

С приказом ознакомлены и согласны:

Алексеева И.А. _____

Захарова О.Е. _____

Корнева А.Н. _____

Воронина Ю.А. _____

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

№	Мероприятие	Срок
1	Контроль соблюдения графика работы столовой	Один раз в четверть
2	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Один раз в четверть
3	Проведение контрольных проверок соответствия поставляемых блюд утверждённому меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в четверть
4	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течении учебного года
5	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в четверть
6	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворённость организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Два раза в год (октябрь, апрель)
7	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы
8	Отчёт о работе комиссии за учебный год	Май 2026 года

Анкета по организации питания в школьной столовой (для учащихся)

1. Сколько времени вы проводите в школе?

- 1) 4 часа 2) 5 часов 3) 6 часов 4) более 6 часов

2. Питаетесь ли вы в школьной столовой?

- 1) да 2) нет 3) иногда

3. Что не устраивает вас в школьной столовой?

- 1) оформление и состояние обеденного зала
2) чистота обеденного зала и оборудования для раздачи пищи
3) запах в столовой
4) большие очереди у буфета
5) отведенное для приема пищи время (короткая перемена)
6) посуда в школьной столовой (её состояние)
7) другое (укажите что именно)

- 8) всё устраивает

4. Устраивает ли вас график работы школьной столовой?

- 1) да 2) нет

5. Устраивает ли вас ассортимент продукции в школьной столовой?

- 1) да
2) нет (укажите причины и предложения по его улучшению)

6. Что вы предпочитаете?

- 1) первые блюда 2) вторые блюда 3) выпечка 4) напиток +выпечка

7. Устраивает ли вас качество блюд?

- 1) да
2) нет (укажите причины)

8. Устраивает ли вас культура обслуживания в школьной столовой?

1) да

2) нет (укажите конкретно, что необходимо устранить)

9. Пользуетесь ли вы информацией о школьном питании на информационном стенде, размещённом в столовой (меню предлагаемых блюд, режим работы, правила поведения в обеденном зале, информация о правильном питании)?

1) да, это важно

2) нет, меня это не интересует

Анкетирование родителей обучающихся «Питание глазами родителей»

1. Ваш сын (дочь) обедает в школе? _____

2. Если нет, то по какой причине?

а) вы не даете денег на питание в школе;

б) ваш ребенок плотно завтракает дома;

в) не нравится школьная еда;

г) вы даете денег на питание в школе, но он (она) их тратит на другие личные нужды;

3. Интересуетесь ли вы организацией горячего питания в школе? Да / Нет

4. Довольны ли вы качеством школьного питания? Да / Нет

5. Принимаете ли вы активное участие в классных и общешкольных мероприятиях, связанных с вопросами питания детей?

6. Как вы думаете, как повлияло на питание вашего ребенка разнообразие меню в школьной столовой?

а) положительно;

б) отрицательно;

в) никак не повлияло;

7. Как вы думаете, нужно ли приучать ребенка к культуре еды?

а) только в школе;

б) только дома;

в) как в школе, так и дома;

8. Говорите ли вы с вашим ребенком дома о пользе той или иной пищи, о витаминах, содержащихся в разных блюдах?

а) да, постоянно;

б) нет, не хватает времени;

в) иногда;

9. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

10. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?

11. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?

12. Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?

13. Ваши предложения по организации питания в школе

Акт № _____ от _____ г.

посещения помещения для приёма пищи (школьной столовой)

ГКОУ «Тверская школа №3»

Комиссия в составе (Ф.И.О.): _____

Дата и время посещения: _____

Оценка существующей организации горячего питания обучающихся ГКОУ «Тверская школа №3» по школе от 1 до 30 (на основании оценочного листа, с кратким указанием причин снижения оценки, в случаях снижения):

Предложения: _____

Замечания: _____

Члены комиссии: _____ / _____

_____ / _____

_____ / _____

_____ / _____

Ответственный по питанию представитель общеобразовательной организации:

_____ / _____ « ____ » _____ г.

Уполномоченное лицо представителя организатора питания:

_____ / _____ « ____ » _____ г.

Оценочный лист проверки помещения для приёма пищи (школьной столовой)**ГКОУ «Тверская школа №3»**

Дата и время проведения проверки: _____

Представитель родительского контроля, проводившего проверку:

(Ф.И.О. законного представителя, телефон, класс, в котором обучается ребёнок)

№ п/п балл	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1. Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены			
1	Наличие/работоспособность: организован свободный доступ:		
	• Умывальники		
	• Дозаторы с мылом		
	• Дозаторы с дез. средством		
	• Средство для сушки рук		
2	Обучающиеся соблюдают правила личной гигиены		
2. Санитарно-техническое состояние помещения для приёма пищи			
3	Помещение для приёма пищи чистое		
4	Обеденные столы и стулья чистые		
	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений		
	Столовые приборы и посуды чистые; без дефектов, сколов и трещин		
	Санитарное состояние линии раздачи удовлетворительное		
	Уборка столов с применением дезинфицирующих средств проводится после каждого класса		
	Уборка помещения проводится после каждого приёма пищи		
	Насекомые, грызуны и/или следы их жизнедеятельности в помещении для приёма пищи НЕ обнаружены		
3. Сотрудники столовой			
	Наличие санитарной одежды, головных уборов, средств индивидуальной защиты (маски, перчатки) у сотрудников столовой		
	Состояние санитарной одежды у сотрудников удовлетворительное; персонал имеет опрятный внешний вид		
4. Режим работы школьной столовой/раскрытие информации об организации питания			
	Имеется утверждённый режим работы столовой		
	Имеется утверждённый график приёма пищи обучающимися по класса (представлен на сайте школы и на информационной доске в школе)		

	Предоставление горячего питания обучающимся согласно утверждённому графику и режиму работы столовой		
	На сайте школы представлена контактная информация ответственного по питанию в образовательном учреждении		
5. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся			
	Наличие на сайте школы и на информационной доске в школе цикличного меню с учётом возрастных групп (младшие классы 7-11 лет; старшие классы – с 12 лет и старше)		
	В меню отсутствуют повторы блюд по всем дням/ в смежные дни		
	В цикличном и ежедневном (фактическом) меню количество приемов пищи соответствует режиму функционирования школы		
	В школе есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии		
	Бракераж снимается от всех партий приготовленных блюд		
	Фактов не допуска к реализации блюд по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца) не выявлено		
	Фактов исключения и/или замены отдельных блюд при сравнении ежедневного (фактического) меню с реализуемой на момент проверки продукцией не выявлены		
	Реализуемые блюда соответствуют представленной технической документации		
	В меню и на линии раздачи отсутствуют запрещённые блюда		
	Факты выдачи детям остывшей пищи отсутствуют		
6. Органолептическая оценка реализуемых блюд			
	Реализуемые блюда не имеют недостатков в приготовлении (отсутствуют посторонние привкусы, запахи, блюдо не подгорело, доварено, не пересолено и т.д.)		
	Внешний вид и подача блюд эстетичны, вызывают аппетит		