

Министерство Образования Тверской области
Отдел образования Администрации Старицкого муниципального округа Тверской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Луковниковская средняя общеобразовательная школа имени вице-адмирала В.А. Корнилова»
Тверская область, Старицкий район с.Луковниково, ул.Комсомольская, д.27,
starica.lukovnikovskaya@tvershkola.ru
e-mail: lukownikowo@mail.ru тел.(48263)31-2-22

ПРИКАЗ

От 02 сентября 2025 года

№ 117

«О создании комиссии по осуществлению
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 МР2.4.0180-20 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 в 2025-2026 учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ:

- Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:
Председатель комиссии: Михайловская Ирина Алексеевна, заместитель директора по ВР.
Члены комиссии родительского комитета:
- Бутусова Наталия Анатольевна
 - Денисова Татьяна Александровна
 - Коробкина Людмила Александровна
 - Морозова Виктория Сергеевна
2. Утвердить Положение «О порядке проведения мероприятий родительского контроля организации горячего питания детей в МБОУ «Луковниковская СОШ им. вице- адмирала В.А.Корнилова».

3. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2025-2026 учебном году.

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;
- 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 (Приложение 1) и 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 оставляю за собой.

Директор школы _____

О.М. Васильева



С приказом ознакомлены и согласны:

Дата	ФИО	подпись
02.09.2025	Бутусова Н.А.	
02.09.2025	Морозова В.С.	
02.09.2025	Кемшова Т.А.	
02.09.2025	Жорбекина Л.А.	

Анкета школьника
(заполняется вместе с родителями)

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

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

☐ НЕТ

☐ ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

☐ НЕТ

☐ ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

☐ НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

☐ НЕ НРАВИТСЯ

☐ НЕ УСПЕВАЕТЕ

☐ ПЫТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

☐ ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

☐ ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

☐ 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК * ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

☐ ЧАСТО

☐ НЕЧАСТО

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

☐ НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

☐ НЕТ

☐ НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

☐ НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

☐ НЕОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

☐ ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

☐ ОСТЫВШАЯ ЕДА

☐ МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ или иное _____

8. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

п НЕТ

9. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

п НЕТ

10. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ: _____

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ _____

Приложение к приказу № 117 от 02.09.2025

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: _____ • _____

Инициативная группа, проводившая проверку ФИО:

N.	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	
	А) да	
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема	
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	
	А) да	
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	