

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: Михайлова 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 участии 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.Н. 

02.09.2025

Морозова В.С.



02.09.2025

Феникова Г.А.



02.09.2025

Коробкина 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 САННТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- НЕТ
 ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ С"ГОЛОВОЙ"?

- НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

- НЕ НРАВИТСЯ
 НЕ УСПЕВАЕТЕ
 ПЫГАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

- ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

- ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ 1 ЗАВТРАК * ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

- ННОГДА
 НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ НРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ 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
 ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
 ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
 ОСТЫВШАЯ ЕДА
 МАЛЕНЬКИЕ ПОРІЩИ или иное _____

8. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

НЕТ

9. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

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 циклическое 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 | |