

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСТАНИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
ЛЕНИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ ОСТАНИНСКАЯ СОШ)

ПРИКАЗ

03.09.2025

№205-о

**О создании Совета Родительского
контроля за организацией горячего
питания МБОУ Останинская СОШ
на 2025-2026 уч.г.**

С целью упорядочения и совершенствования организации питания, определения порядка и условий обеспечения питанием обучающихся в образовательных организациях Ленинского района Республики Крым, в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012г «273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методическими рекомендациями от 18.05.2020г МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», приказа Министерства образования, науки и молодёжи Республики Крым от 31.08.2021г №1371 «О создании Республиканского совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях Республики Крым», приказа Министерства образования, науки и молодёжи Республики Крым от 21.08.2024г № 1291 «О внесении изменений в приказ Министерства образования, науки и молодёжи Республики Крым от 31.08.2021 №1371»,

Приказываю:

1. Утвердить состав Совета Родительского контроля:
 - 1.1. Председатель – Яздан А.А., член Совета родителей
 - 1.2. Секретарь - Бабий Е.В., член Совета родителей
 - 1.3. Члены комиссии – Волошина О.В., член Совета родителей
2. Утвердить План работы Совета Родительского контроля (Приложение 1)
3. Утвердить форму отчета Совета родительского контроля по чек-листам с фотофиксацией.
4. Утвердить график работы Совета родительского контроля: 1 раз в месяц.
5. Отчет Совета родительского контроля предоставлять на общешкольных родительских собраниях не реже 1 раза в четверть.
6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор



А.И.Петрухина

ПЛАН РАБОТЫ
Совета родительского контроля
МБОУ Останинская СОШ на 2025 - 2026 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
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 за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7	Соблюдение работниками школьной столовой правил личной гигиены	в течение года	мед.работник, заведующий хозяйством
8	Контроль качества и безопасности поступающих блюд. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовленной пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
11	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь и май	Классные руководители
12	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
13	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

2. Проверка качества питания

- 2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
 - 2.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
 - 2.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
 - 2.4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
 - 2.5. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
 - 2.6. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
 - 2.7. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
 - 2.8. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

- 2.9. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 2.10. Соответствие меню ежедневного организованному в бракеражном журнале.
- 2.11. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

3. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 3.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 3.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 3.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 3.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 3.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

5. Контроль за исполнением условий государственного контракта

- 5.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 5.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 5.3. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.