



МИНИСТЕРСТВО  
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
УДМУРТСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Государственное казенное  
общеобразовательное учреждение  
Удмуртской Республики «Школа № 101»  
ГКОУ УР «Школа № 101»

УДМУРТ ЭЛЬКУНЫСЬ  
ДЫШЕТОНЬЯ НО ТОДОСЬЯ  
МИНИСТЕРСТВО

«101-ти номеро школа»  
Удмурт Элькунысь огъядышетонъя  
кун казна ужъорт  
«101-ти номеро школа» УЭ ОККУ

## ПРИКАЗ

02.09.2024 г.

№ 137

г.Ижевск

### «О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2023-2024 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 МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020 г.; «Положения о деятельности комиссии по изучению вопросов организации питания в школе», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в 2024-2025 учебном году **приказываю:**

1. Создать комиссию по осуществлению контроля организации и качества питания с включением в её состав представителей от родительской общественности в следующем составе:

Председатель: Ситникова Т.М. –зам. директора по ВР.

Члены комиссии:

Головизнина Е.Д. - член Совета Родителей;

Кузнецова Н.В. - член Совета Родителей;

Секретарь:

Захваткина И.С. – ст. медицинская сестра.

3.Утвердить план работы комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в 2024-2025 учебном году (Приложение 1).

3. При проведении осуществления контроля за организацией горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:

- соответствие массы блюд нормам СанПиН 2.3.12.43590-20;
- соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
- герметичность гастроёмкостей;
- наличие сопроводительной маркировки;
- 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;
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей (законных представителей) обучающихся;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- соблюдение графика работы столовой.

4. Результаты контроля обсуждать на заседаниях Совета родителей и доводить до сведения родительской общественности в рамках классных родительских собраний.

5. Организация по осуществлению контроля за качеством питания может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и заполнении формы оценочного листа (Приложение 2).

6.Комиссии осуществлять контроль за качеством и организацией горячего питания в школе 1 раз в четверть.

7.Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



С приказом ознакомлены:

Л.Б. Юминова

Г.М. Сабитова  
И.С. Захваткина

**Приложение 1**  
 Утверждаю  
 Директор ГКОУ УР «Школа № 101»  
 Л.Б. Юминова

**План работы комиссии по осуществлению контроля за качеством и организацией питания в 2024-2025 учебном году**

Мероприятия	Сроки	Ответственный
Контроль за организацией питания в школе: - охват учащихся горячим питанием; - соответствие массы блюд нормам СанПиН 2.3.12.43590-20; - соответствие приготовленных блюд утвержденному меню; - герметичность гастроёмкостей; - наличие сопроводительной маркировки; - санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды; - удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей (законных представителей) обучающихся	октябрь, декабрь, февраль, апрель	Члены комиссии (представители школы)
Проведение мониторинга отношения обучающихся и родителей к организации питания в школе (анкетирование)	1 раз в год	Члены комиссии, администрация школы
Контроль за качеством питания (родительский рейд по качеству горячего питания), заполнение справки и оценочного листа	1 раз в четверть	Члены комиссии (представители родительской общественности)
Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Сентябрь, ноябрь, март	Члены комиссии, администрация школы
Контроль за соблюдением норм личной гигиены сотрудников столовой	Сентябрь, ноябрь, март	Члены комиссии, администрация школы
Контроль за соблюдение норм личной гигиены обучающимися	октябрь, декабрь, февраль, апрель	Члены комиссии, администрация школы
Проверка графика работы столовой и приема пищи	октябрь, декабрь, февраль, апрель	Члены комиссии, администрация школы
Корректировка плана работы комиссии	По необходимости	Председатель комиссии

## Приложение 2

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организаций	
	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 повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	