

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МИТЯЕВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА» САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ

от 12.01.2026 г.

с. Митяево

№19

**О создании совета
родительского контроля за организацией
питания учащихся
в МБОУ «Митяевская средняя школа»
на 2 полугодие 2025-2026 учебного года.**

С целью упорядочения и совершенствования организации питания, определения порядка и условий обеспечения питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 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 18.05.2020 МР 2.4.0180-20

«Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 21.08.2024 № 1291 «О внесении изменений в приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 31.08.2021 № 1371», приказа отдела образования администрации Сакского района от 29.08.2024 № 204 «О создании муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в образовательных организациях Сакского района Республики Крым» (с изменениями от 11.09.2025 №258)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать Совет родительского контроля за организацией питания обучающихся.
2. Утвердить Положение о Совете родительского контроля за организацией питания обучающихся (приложение 1).
3. Утвердить состав Совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в соответствии (приложение 2).
4. Утвердить план-график контрольных мероприятий за организацией качественного питания обучающихся в МБОУ «Митяевская средняя школа» (Приложение 3)
5. Утвердить чек-листы для родителей по проверке за организации питания обучающихся в МБОУ «Митяевская средняя школа» (Приложение 4)
6. Утвердить памятку для родителей по проверке питания обучающихся (Приложение 5)
7. Утвердить форму анкеты для мониторинга качества питания в школе (приложение 6)
8. Приказ и Положение о Совете родительского контроля за организацией питания обучающихся разместить на официальном сайте общеобразовательной организации.
9. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

И.А. Чижова

Ознакомлены:

_____ А.М.Глухова

«_____» 2026г

**Положение
о Совете родительского контроля за организацией питания в МБОУ «Митяевская
средняя школа»**

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о Совете родительского контроля за организацией питания в МБОУ «Митяевская средняя школа» (далее – Совет) разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;
- Методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;
- письма Министерства просвещения Российской Федерации от 26.11.2021 № АБ-2133/10 «О направлении методических рекомендаций»;
- приложения 5 к протоколу заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации горячего питания от 23.04.2021 № ГД-34/01пр.
- приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 21.08.2024 № 1291 «О внесении изменений в приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 31.08.2021 № 1371».

1.2. Совет является постоянным действующим общественным органом для осуществления административно - общественного контроля за организацией и качеством питания в МБОУ «Митяевская средняя школа» (далее – Школа).

1.3. Совет осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Республики Крым.

1.4. В состав Совета входят представители родительского комитета каждого класса.

1.5. Деятельность членов Совета осуществляется на принципе добровольного участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

II. Цели и задачи Совета

2.1. Цели Совета:

- оказание практической помощи работникам общеобразовательной организации в осуществлении административно – общественного контроля организации и качества питания;
- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- мониторинг соответствия энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям обучающихся и их энергозатратам;
- мониторинг обеспечения максимального разнообразного здорового питания и наличия в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обработки пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

2.2. Основные задачи Совета – это повышение качества и эффективности организации питания в общеобразовательной организации путем:

- Мониторинга за исполнением нормативных правовых актов по организации горячего питания обучающихся;
- Мониторинга температурного режима выдачи готовых блюд, реализуемых в школьных столовых;
- Мониторинга за работой организаторов питания по оказанию соответствующих услуг.

III. Основные направления деятельности Республиканского совета

3.1. Члены Совета могут осуществлять общественный контроль только в обеденном зале. Вход в зону приготовления пищи (цеха) **запрещен**.

3.2. При проведении мероприятий членами Совета по организации питания в общеобразовательной организации оцениваются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному основному (организованному) меню;
- санитарно – техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние специализированной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей (законных представителей);
- информирование детей и их родителей (законных представителей) о принципах здорового питания.

3.3. Организация работы Совета может осуществляться в очном и заочном форматах (анкетирование родителей (законных представителей) и детей, наличие информационных стендов).

Итоги мониторинговых мероприятий обсуждаются на общешкольных родительских собраниях, педагогических советах и являются основанием для обращений в адрес администрации общеобразовательной организации, операторов питания, соответствующих органов контроля.

IV. Порядок доступа членов Совета в помещения для приема пищи

4.1. Члены Совета при посещении помещения для приема пищи, должны иметь:

- документ, удостоверяющий личность.

Документы предъявляются представителю общеобразовательной организации для ознакомления.

4.2. Перед каждым посещением помещений для приема пищи члены Совета обязаны:

- предоставить план мероприятий, утвержденный председателем, Совета;
- пройти термометрию;
- пройти осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний и получить допуск от ответственного лица образовательной организации.

V. Организация мероприятий посещения членами Совета помещения для приема пищи

5.1. Контрольные мероприятия, проводимые во взаимодействии с администрацией общеобразовательной организации, осуществляются в соответствии с требованиями, установленными настоящим Положением.

5.2. Члены Совета должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные общеобразовательной организацией.

5.3. Посещение помещений для приема пищи членами Совета осуществляется в сопровождении представителей администрации общеобразовательной организации в рабочий день во время работы пищеблока общеобразовательной организации в соответствии с графиком работы столовой.

5.4. Замечания, выявленные членами Совета, подлежат обязательному рассмотрению администрации общеобразовательной организации.

5.5. Рассмотрение предложений и замечаний, выявленных членами Совета, осуществляется не реже одного раза в месяц администрацией общеобразовательной организации.

5.6. Срок проведения мероприятия не может превышать одного рабочего дня.

VI. Основание проведения мероприятий членами Совета

6.1. Основанием для проведения контрольных мероприятий может стать:

- наличие сведений о некачественном и (или) неполноценном питании обучающихся;
- случай отравления, обучающегося;
- наличие плана-графика посещения членами Республиканского совета образовательные организации;
- наступление сроков проведения контрольных мероприятий;
- мониторинг устранения замечаний, выявленных при предыдущем контрольном мероприятии.

VII. Оформление результатов мероприятий, проводимых членами Совета

7.1. По окончанию проведения мониторинговых мероприятий, предусматривающего посещение помещений для приема пищи, составляется акт. Дополнительно могут оформляться иные документы в зависимости от основания проведения мониторинговых мероприятий.

7.2. Администрация общеобразовательной организации знакомится с содержанием документов на месте проведения мониторинговых мероприятий.

7.3. По окончанию проведения мониторинговых мероприятий, предусматривающего мониторинг выполнения мероприятий за организацией питания обучающихся, документарный анализ и изучение мнений, обучающихся и их родителей (законных представителей), составляется чек- лист и акт.

VIII. Права и ответственность членов Совета

Для осуществления возложенных функций членам Совета предоставлены следующие права:

8.1. Осуществлять мониторинговые мероприятия, направленные на организацию и качество питания в Школе.

8.2. Заслушивать представителей администрации общеобразовательной организации.

8.3. Проводить мониторинговые мероприятия за организацией питания детей в общеобразовательных организациях Республики Крым согласно графику.

8.4. Изменять график мониторинговых мероприятий по объективным причинам.

8.5. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

8.6. Члены Совета имеют право:

- знакомиться с утвержденным основным (организованным) меню;
- анализировать реализацию блюд и продукции из утвержденного основного (организованного) меню;

- анализировать полноту потребления блюд и продукции обучающимися;

- знакомиться с информацией о реализуемых блюдах и продукции (о стоимости, их весе (объеме), сведениях о пищевой ценности блюд);

- опрашивать обучающихся и сотрудников пищеблока;

- лично оценивать органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, за счет личных средств;

- реализовывать иные права, предусмотренные законодательством о защите прав потребителей.

- знакомиться с документами по организации питания в общеобразовательной организации;

- запрашивать и получать информацию по организации питания обучающихся;

- задавать ответственному представителю общеобразовательной организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий Совета;

- запрашивать сведения о результатах работы бракеражной комиссии;

- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;

- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

8.7. Члены Совета не вправе:

- проходить **в производственную зону приготовления пищи**, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- находиться в столовой вне утверждаемого графика работы общеобразовательной организации;
- вмешиваться в непосредственный процесс организации питания;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- допускать неуважительное отношение к сотрудникам общеобразовательной организации, сотрудникам пищеблока, обучающимся;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы по контролю за качеством организации питания.
- оценивать соблюдение требований, если оценка соблюдения таких требований не относится к полномочиям членов Совета;
- требовать предоставления документов, информации, если они не относятся к предмету контрольного мероприятия, а также изымать оригиналы таких документов;
- превышать установленные сроки мониторингового мероприятия.

8.8. Во время посещения помещений для приема пищи члены Совета обязаны:

- носить санитарную одежду (*халаты, колпак (косынку) и бахилы*) и средства индивидуальной защиты (*маски (при необходимости), перчатки*). Санитарную одежду и средства индивидуальной защиты предоставляет общеобразовательная организация;
- соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекций.

IX. Организация деятельности Совета

9.1.1. В состав Совета входят представители от каждого класса из числа представителей от родителей (законных представителей) обучающихся (не менее 1 чел.).

9.1.2. Персональный состав Совета формируется с учетом предоставленных кандидатур из числа представителей от родителей (законных представителей) обучающихся классными руководителями сроком на один учебный год.

9.2. Администрацией общеобразовательной организации на основании поступивших предложений формируется списочный состав Совета.

9.3. В ходе проведения первого заседания Совета путем голосования избирают председателя Совета, заместителя председателя Совета и секретаря Совета.

9.4. Председатель Совета:

- осуществляет общее руководство Советом;
- распределяет обязанности между членами Совета;
- определяет повестку дня и порядок рассмотрения вопросов на заседании Совета;
- представляет Совет во взаимодействии с администрацией общеобразовательной организации и иными организациями;
- доводит до сведения членов Совета необходимую информацию (поручения) по итогам прошедших заседаний;
- готовит (при необходимости) предложения;
- осуществляет контроль за выполнением решений;
- запрашивает у членов Совета необходимые документы и информацию для подготовки заседаний Совета и выработки проектов решений;
- заместитель председателя Совета – на время отсутствия председателя возглавляет Совет;
- секретарь Совета. Секретарь Совета:
- обеспечивает ведение протоколов заседаний и иной документации и сохранность ее в течение 3 лет;
- осуществляет рассылку повестки и материалов членам Совета (повестка заседания рассыпается не позднее, чем за 3 рабочих дня до начала заседания).

9.5. Совет проводится как в очной, так и в заочной форме (заочное голосование).

9.6. Совет, проводимый в очной форме, правомочен (имеет кворум), если в нем принимают участие не менее 2/3 членов Совета. При равном количестве голосов решающим является голос председателя Совета.

9.7. Решение Совета принимается большинством голосов присутствующих.

9.8. Совет, проводимый в заочной форме (заочное голосование), правомочен (имеет кворум), если в нем приняли участие все лица, входящие в состав членов Совета.

9.9. Члены Совета, несогласные с решениями, принятыми на заседании Совета, имеют право в письменном виде изложить свое особое мнение, которое прилагается к протоколу заседания.

9.10. Лицо, не являющееся членом Совета, но желающее принять участие в его работе, может быть приглашено на заседание, если против этого не возражает более половины членов Совета, присутствующих на заседании.

9.11. Актуальная информация о действительности Совета, размещается на официальном сайте общеобразовательной организации.

9.12. Совет формируется на основании приказа общеобразовательной организации. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

9.13. Совет утверждает план-график мониторинговых мероприятий за организацией качественного питания в общеобразовательной организации.

X. Ответственность членов Совета

10.1. Совет несет ответственность за достоверность представленной информации по итогам мониторинга организации питания в общеобразовательной организации Республики Крым и качеству предоставляемых услуг.

10.2. Содержание настоящего Положения доводится до сведения членов Совета путем его размещения на информационном стенде и сайте образовательной организации в информационно телекоммуникационной сети «Интернет».

Контроль за реализацией настоящего Положения осуществляют директор общеобразовательной организации.

**Состав совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в
МБОУ «Митяевская средняя школа»**

№	Члены Совета	
1	Эмираджиева Эмине Абдурамановна	Председатель, член родительского комитета 3 класса
2	Пискунова Марина Геннадьевна	Член совета по питанию, член родительского комитета 8 класса
3	Кирсанова Татьяна Александровна	Член совета по питанию, член родительского комитета 2 класса
4	Мамонова Ирина Олеговна	Член совета по питанию, член родительского комитета 10 класса
5	Айсинова Наталья Яковлевна	Член совета по питанию, член родительского комитета 11 класса
6	Быстрицкая Лариса Богдановна	Член совета по питанию, член родительского комитета 4 класса
7	Ефименко Светлана Вячеславовна	Член совета по питанию, член родительского комитета 5 класса
8	Тен Ирина Васильевна	Член совета по питанию, член родительского комитета 6 класса
9	Канайская Эльзара Рустемовна	Член совета по питанию, член родительского комитета 7 класса
10	Швец Алла Владимировна	Член совета по питанию, член родительского комитета 8 класса
11	Лубянская Антонина Михайловна	Член совета по питанию, член родительского комитета 1 класса

**План-график контрольных мероприятий за организацией качественного питания
обучающихся в МБОУ «Митяевская средняя школа»**

№ п/п	Месяц	Тема контрольного мероприятия
1	сентябрь	Документы по организации питания
2	октябрь	Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима
3	ноябрь	Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях
4	декабрь	Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях
5	январь	Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленная выходу блюд
6	февраль	Требования к организации питания в образовательных организациях. Эстетическое оформление обеденного зала
7	март	Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация конкурса «Школьная еда – пища для ума!»
8	апрель	Требования к организации питания в образовательных организациях. Буфетная продукция
9	май	Подведение итогов контрольных мероприятий в 2025/2026 учебном году

ЧЕК-ЛИСТ

для родителей по проверке организации питания обучающихся в
общеобразовательных учреждениях Сакского района Республики Крым

Чек-лист

**Тема: «Требования к организации питания в образовательных
организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса
готовой продукции заявленная выходу блюд»**

(наименование образовательной организации)

Январь, 2026

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70°C</i>)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60°C</i>)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20°C</i>)?		
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		

15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?		
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?		
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?		
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (<i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i>)?		
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
27	Есть ли контрольная порция?		
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?		
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (<i>вкус, цвет, запах, консистенция</i>)?		
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)		
31	Наличие салфеток на столах?		
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?		
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?		

Члены совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Эстетическое оформление обеденного зала»

(наименование образовательной организации)

февраль, 2026

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70°C</i>)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60°C</i>)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20°C</i>)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		

18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?		
25	Размещена ли на информационных стендах информации о здоровом питании (<i>и о вредной пище</i>)?		
26	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (<i>в столовой</i>)?		
27	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?		

Члены совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация конкурса «Школьная еда – пища для ума!»

(наименование образовательной организации)

Март, 2026

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70°C</i>)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60°C</i>)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20°C</i>)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		

18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Прошел ли конкурс ««Кулинарные традиции нашей семьи»»?		
25	Как Вы считаете проведение конкурса помогает улучшить организацию питания?		

Члены совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Буфетная продукция»

(наименование образовательной организации)

Апрель, 2026

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70°C</i>)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60°C</i>)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20°C</i>)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		

18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	
24	Имеется ли буфет в школьной столовой?	
25	Есть ли в буфете запрещенная продукция?	
26	Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся?	
27	Цены на буфетную продукцию не завышены?	
28	Есть ли прейскурант цен на буфетную продукцию?	
29	Есть ли ценники на каждом товаре реализующего в буфете школьной столовой (<i>с указанием стоимости и веса</i>)?	

Члены совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист
Тема: «Подведение итогов выездных мероприятий
в 2024/2025 учебном году»

(наименование образовательной организации)

Май 2026

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70°C</i>)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60°C</i>)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20°C</i>)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		

18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Подготовлены ли общеобразовательные организации к пришкольным лагерям с дневным пребыванием?		
25	Наедаются ли обучающиеся?		

Члены совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек – лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима»

(наименование образовательной организации)

Октябрь, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70°C</i>)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45-60°C</i>)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20°C</i>)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания обучающихся?		
23	Есть ли приказ о питьевом режиме?		

24	Есть ли положения о питьевом режиме?		
25	Организован ли питьевой режим?		
26	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?		
27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?		
28	Ведется ли график смены кипячения воды (<i>с отметкой в соответствующем журнале</i>)?		

Члены совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»

(наименование образовательной организации)

Ноябрь, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70°C</i>)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60°C</i>)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20°C</i>)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		

18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
23	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?		
24	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?		
25	Перемена для приёма пищи 20 минут?		
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?		
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?		

Члены совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

(наименование образовательной организации)

Декабрь, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70°C</i>)?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60°C</i>)?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20°C</i>)?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		

19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?	
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?	
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?	
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?	
28	Чистая ли столовая посуды и приборы для приёма пищи?	
29	Столовая посуда без сколов и трещин?	
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?	
31	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?	
32	Наедаются ли обучающиеся?	

Члены совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек – лист
Тема: «Документы по организации питания»
МБОУ «Митяевская средняя школа»
(наименование общеобразовательной организации)

Сентябрь 2025 года

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть ли приказ об организации питания обучающихся?		
2	Есть ли положение об организации питания обучающихся?		
3	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?		
4	Есть ли положение о бракеражной комиссии?		
5	Есть ли приказ о назначении ответственного по организации питания?		
6	Есть ли приказ о питьевом режиме?		
7	Есть ли положение о питьевом режиме?		
8	Есть ли приказ о родительском контроле?		
9	Есть ли положение о родительском контроле?		
10	Есть ли программа производственного контроля?		
11	Есть ли журнал бракеража готовой продукции?		
12	Есть ли технологические карты на приготовляемые блюда?		
13	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		
14	Есть ли утвержденное основное меню для возрастных категорий:		
	- 7 - 11 лет		
	- 12 и старше		
15	Есть ли утвержденное ежедневное меню для всех возрастных категорий, обучающихся?		
16	В основном меню в смежные дни отсутствуют повторы блюд?		
17	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде, официальном сайте?		
18	Организовано ли дополнительное питание? Если да, то:		
	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания		
	– оно размещено для ознакомления родителей (законных представителей) на информационном стенде, официальном сайте		
19	Имеются ли сопроводительные документы поступающей пищевой продукции (<i>декларации о соответствии, сертификаты качества</i>)?		

20

Есть ли пищевые отходы и их количество после каждого приема пищи «индекс съедаемости» (написать в процентном соотношении)?

--	--	--

Члены совета родительского контроля: 1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

Памятка
**родителям по проверке питания обучающихся в общеобразовательных
учреждениях Сакского района Республики Крым**

Следует обратить внимание на:

- соответствие реализованных блюд утвержденному меню;
- санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми;
- снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция);
- внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь);
- наличие протоколов лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей с согласия родителей);
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании.

Продукты, которые НЕ ДОПУСКАЮТСЯ при организации питания детей в школе:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;
- мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц;
- зельцы, кровяные и ливерные, сыропеченные колбасы, заливные блюда, студни;
- грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом;
- окрошки и холодные супы;
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы;
- острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- арахис, карамель, в том числе и леденцовая;
- квас, натуральный кофе, энергетики, газированные напитки.

Анкета школьника (заполняется с родителями)

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

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?

- да
- нет

- Затрудняюсь ответить

2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние в школьной столовой?

- да
- нет

- затрудняюсь ответить

3. Питаетесь ли в школьной столовой?

- да
- нет

3.1. Если нет, то по какой причине?

- не нравиться

- не успеваете

- питаетесь дома

4. В школе Вы получаете:

- горячий завтрак

- горячий обед (с первым блюдом)

- 2-разовое горячее питание (завтрак и обед)

5. Наедаетесь ли Вы в школе?

- да
- иногда
- нет

6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы покушать в школе?

- да
- нет

7. Нравиться ли Вам питание в школьной столовой?

- да
- нет

- не всегда

7.1. Если не нравиться, то почему?

- невкусно готовят

- однообразное питание

- готовят не любимую пищу

- остывшая еда

- маленькие порции

8. Посещаете ли Вы группу продленного дня?

- да
- нет

8. 1. Если да, то получаете полдник в школе или приносите из дома?

- получает полдник в школе

- приносит из дома

9. Устраивает ли Вас меню школьной столовой?

- да
- нет

- иногда

10. Считаете ли Вы питание здоровым и полноценным?

- да

- нет

11. Ваши предложения по изменению меню:

12. Ваши предложения по улучшению питания в
школе _____
