



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
г.Шахты Ростовской области «Средняя общеобразовательная  
школа №25 им. А.Коренева»  
(МБОУ СОШ №25 г. Шахты)

346503 Россия, г. Шахты Ростовской обл., ул. Сапрыкина, 5, тел. (8636)22-45-94, (8636) 22-91-05, факс (8636) 22-91-05  
e-mailschool25@shakhty-edu.ru

**ПРИКАЗ**

01.09.2025г.

№ 112

Об осуществлении  
родительского контроля за  
организацией горячего питания  
обучающихся в 2025-2026 учебном  
году

На основании методических рекомендаций от 18 мая 2020 г. МР 2.4.0180- 20, утверждённых руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, в целях осуществления контроля за качеством питания детей в столовой МБОУ СОШ №25 г.Шахты и на основании «Положения о родительском контроле организации горячего питания обучающихся»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

Ответственному за питание Юркиной И.В.:

- 1) организовать взаимодействие с общешкольным родительским комитетом в части осуществления контроля за организацией питания;
- 2) регламентировать порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приёма пищи, локальным нормативным актом МБОУ СОШ №25;
- 3) информацию о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся, в том числе порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения для приёма пищи разместить на официальном сайте МБОУ СОШ №25, на информационных стендах школы;
- 4) при проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся предусмотреть оценку:
  - соответствия реализуемых блюд утверждённому меню;
  - санитарно-технического содержания обеденного зала, состояния обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
  - условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
  - наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
  - объема и вида пищевых отходов после приёма пищи;

- наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
  - удовлетворённости обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей);
  - информировать родителей и детей о здоровом питании;
- 5) рассмотреть возможность организации родительского контроля в форме анкетирования родителей и обучающихся в соответствии с приложением №1 к настоящему приказу и участия в работе общешкольной комиссии (приложение №2 методическим рекомендациям от 18 мая 2020 г. МР 2.4.0180-20);
- 6) создать в МБОУ СОШ №25 общешкольную комиссию по контролю за организацией питания;
- 7) при организации родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся руководствоваться положениями настоящего приказа;
- 8) с целью формирования предложений для принятия решений по улучшению питания в школе мониторинг родительского контроля проводить ежеквартально;
- 9) Утвердить форму Чек-листа (оценочного листа), используемого при осуществлении родительского контроля за организацией горячего питания детей в общеобразовательных учреждениях (Приложение к настоящему приказу)
- 10) Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ №25 г.Шахты

Е.И. Дудкина

С приказом ознакомлена:

И.В. Юркина



**Родительский контроль за организацией горячего питания детей в  
МБОУ СОШ №25 г.Шахты**

**Чек-лист (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 организации	
	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 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 цикличным 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) да	

	Б) нет	
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) да	
	Б) нет	
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) да	
	Б) нет	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	