

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная)
школа-интернат ст-цы Бесскорбной**

ПРИКАЗ

29.08.2025

№ 52 - ОД

**Об осуществлении родительского контроля за
организацией питания обучающихся образовательного учреждения
в 2025-2026 учебном году**

На основании ст. 37 ФЗ от 29 декабря 2012 года 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», с целью осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке образовательного учреждения,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:

1.1. Состав комиссии родительского контроля на 2025-2026 учебный год в составе:

Орловой Людмилы Александровны, заместителя директора по воспитательной работе;

Гозалишвили Татьяны Владимировны, медицинской сестры, ответственного лица за организацию питания;

Медведевой Лидии Витальевны, родителя;

Сорокиной Кристины Андреевны, родителя;

Киселевой Юлии Сергеевны, родителя.

1.2. Положение о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся

1.3. Положение о Комиссии родительского контроля (приложение 1)

1.4. План-задание для Комиссии родительского контроля (приложение 2)

1.5. Правила бракеража (приложение 3)

2. Орловой Л.А., заместителю директора по воспитательной работе:

2.1. Провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 10.09.2025 года.

2.2. Ознакомить родителей с Положением о комиссии родительского контроля и правилами проведения бракеража блюд.

2.3. Создать журнал родительского контроля.

3. Ответственность за исполнение приказа возложить на Орлову Л.А., заместителя директора по воспитательной работе.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Директор ГКОУ

А.В. Горлина

к приказу «Об осуществлении родительского контроля
за организацией питания обучающихся в 2025-2026 учебном году»
от 29.08.2025 приказ № 52 -ОД

**Положение о комиссии по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся
ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Бесскорбной**

I. Общие положения

- 1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
- 1.2. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками образовательного учреждения правил и норм по организации питания в школе.

II. Цели и задачи комиссии

- 2.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся
- 2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.
- 2.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.
- 2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

III. Основные направления деятельности комиссии

Комиссия:

- 3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.
- 3.2. Осуществляет контроль:
 - За рациональным использованием платы за питание;
 - За организацией приема учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
 - За соблюдением графика работы столовой.
- 3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.
- 3.4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству питания и представляет полученную информацию директору образовательной организации
- 3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению организации питания обучающихся.
- 3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания
- 3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

IV. Организационные принципы работы комиссии

- 4.1. Комиссия по контролю за питанием создается приказом директора образовательного учреждения в начале учебного года, в котором определяется: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на предстоящий учебный год.

- 4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации образовательного учреждения, педагогического коллектива, родители обучающихся, медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором образовательного учреждения ответственного за организацию питания учащихся.

V. Организация работы комиссии по контролю за питанием

- 5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачам текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.
- 5.2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.
- 5.3. Результаты контроля отражаются в справке.
- 5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.
- 5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на заседаниях, собраниях.

VI. Функциональные обязанности комиссии по контролю за питанием.

- 6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, с учетом качества фактически отпущенных завтраков и обедов.
- 6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу заступающих на дежурство по столовой.
- 6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.
- Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой
 - Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.
 - Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой
 - Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока администрацией образовательного учреждения.
 - С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки. Комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

VII. Документация комиссии по контролю организации питания

- 7.1. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 7.2. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

Приложение 2
к приказу «Об осуществлении родительского контроля за
организацией питания обучающихся
образовательного учреждения
в 2025-2026 учебном году
от 29.08.2025 приказ № 52 -ОД

***План задание для бракеражной комиссии родительского контроля
в обеденном зале.***

1. Осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводить органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи.
2. Поверять наличие контрольного блюда.
3. Определять фактический выход одной порции каждого блюда.
4. Проверять блюда на соответствие в меню

Приложение 3
к приказу «Об осуществлении родительского
контроля за организацией питания
обучающихся образовательного учреждения
в 2025-2026 учебном году»
от 29.08.2025 приказ № 52 ОД

ПРАВИЛА БРАКЕРАЖА ПИЩИ

1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке в образовательном учреждении подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж готовой пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производят любое лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора ОУ любым удобным способом.
- 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован, и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал на объекте питания учреждения.

2. Методика органолептической оценки готовой пищи

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов готовой пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Запах готовой пищи определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.
- 2.3. Вкус готовой пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнить правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3. Особенности органолептической оценки первых блюд

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле, и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы (недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид, и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок).
- 3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц (суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности).
- 3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола.
- 3.4. Не допускаются к раздаче блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4. Особенности органолептической оценки вторых блюд

- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.
- 4.4. Макароны изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки, биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, их внешний вид, цвет.
- 4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входит пассированные корни и лук, их отделяют, и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса.
- 4.7. При определении вкуса и запаха вторых блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи окружающей среды. Жареная рыба должна быть мягкой, сочной, не крошиться.

5. Критерии оценки качества блюд.

- 5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету, запаху, консистенции.
Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, соответствует по вкусу, запаху, внешнему виду утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить (недосолен, не доведен до нужного цвета)
Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.
Оценка «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается.
- 5.2. Оценки качества блюд заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществляющих проверку продукции.
- 5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы, и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и размещения их к выдаче.
- 5.4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 5.5. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

**Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Краснодарского края специальная (коррекционная)
школа-интернат ст-цы Бесскорбной**

ПРИКАЗ

29.08.2025

№ 52/1 - ОД

**«О создании условий для участия родителей (законных представителей) в
родительском контроле за организацией питания обучающихся
в 2025-2026 учебном году»**

На основании методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», в целях осуществления родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся, качеством приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Орловой Л.А., заместителю директора по воспитательной работе:
 - 1.1. Организовать взаимодействие с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями в части осуществления контроля за организацией горячего питания обучающихся не реже 1 раза в неделю.
 2. Утвердить Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся, в том числе регламентирующего порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещение школьной столовой
 - 2.1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся предусмотреть оценку:
 - соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
 - санитарно-технического содержания обеденного зала (помещение для приема пищи), состояние 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 приема пищи;
 - наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
 - удовлетворенности обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей);
 - информирование родителей и детей о здоровом питании.
 - 2.2. Предусмотреть возможность организации родительского контроля в форме анкетирования родителей и обучающихся в соответствии с приложением № 1 к методическим рекомендациям и участия в работе общешкольной комиссии (приложения № 2 к методическим рекомендациям).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



_____ А.В. Горлина

Приложение
к приказу «О создании условий для участия родителей
(законных представителей) в родительском контроле
за организацией питания обучающихся в 2025-2026 учебном году»
от 29.08.2025 приказ № 52/1 -ОД

ПОРЯДОК

**проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией
горячего питания обучающихся ГКОУ КК школы-интерната
ст-цы Бесскорбной, а так же доступа родителей (законных
представителей) обучающихся в помещение школьной столовой**

I. Общие положения

1. 1.Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Бесскорбной, а так же доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещение школьной столовой (далее Порядок) разработан в соответствии с федеральными законами:
 - № 273 –ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012;
 - Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.20120 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
 - Методическими рекомендациями: «МР 2.4.0179-20.2.4.Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации»
2. Порядок разработан с целью соблюдения прав и законных интересов обучающихся и их родителей (законных представителей) в области питания и повышения эффективности организации качества питания в образовательном учреждении.
3. Порядок регламентирует проведение мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся, а так же доступ родителей (законных представителей) обучающихся в школьную столовую, оформления результатов посещения родителями (законными представителями) обучающихся помещения школьной столовой.

II. Порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещение для приема пищи (школьную столовую)

4. Посещение школьной столовой родителями (законными представителями) обучающихся проводится на основании заявки-соглашения согласно приложению 1 к Порядку и по

графику, согласованному со специалистом образовательного учреждения ответственным за организацию горячего питания, назначенным руководителем образовательного учреждения.

5. Заявка-соглашение может быть подана как в письменном, так и в электронном виде.
6. График посещения школьной столовой для приема пищи формируется на месяц ответственным специалистом (в зависимости от запроса)
7. Состав группы формируется не более 3-х человек в день, в состав группы могут входить представители одного класса.
8. Сведения о поступившей заявке – соглашении на посещение школьной столовой заносится в конце дня ответственным специалистом в Журнал заявок на посещение столовой согласно приложению 2 к Порядку.
9. Журнал заявок должен быть прошит, пронумерован и скреплен печатью и подписью директора.
10. Ответственный специалист информирует Общественного представителя о времени и дате посещения помещения для школьной столовой. В случае невозможности посещения школьной столовой в указанное в графике время и дату, новое время помещения может быть согласовано повторно, в график вносятся изменения.

III. Права и обязанности общественных представителей в рамках согласованного посещения школьной столовой

11. Общественным представителем может стать любой законный представитель обучающегося ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Бесскорбной на основе заявки-соглашения.
12. Заявка-соглашение на посещение столовой подается непосредственно в ГКОУ КК школу-интернат ст-цы Бесскорбной по установленной форме и передается на пост охраны в соответствии с Положением о пропускном режиме образовательного учреждения.
13. Посещение столовой осуществляется Общественным представителем в любой учебный день во время работы школьной столовой (на переменах согласно графику приема пищи) Время посещения школьной столовой Общественным представителем определяется самостоятельно.
14. В целях предупреждения возможного контакта с носителями вирусных, инфекционных, кожных и т.л. заболеваний допуск общественного представителя в школьную столовую разрешен без признаков заболевания, наличием средств индивидуальной защиты (маска, перчатки). Допуск Общественных представителей в школьную столовую возможен в специальной

(одноразовой) одежде и только вместе с ответственным специалистом образовательного учреждения.

15. Общественный представитель при проверке качества организации питания должен руководствоваться показателями, указанными в чек-листе проверки согласно приложению 3 к Порядку. Основным методом работы Общественного представителя – наблюдение, пробы горячих блюд. Также родительский контроль может осуществляться в форме анкетирования родителей (законных представителей) и обучающихся.

16. Общественный представитель может оценить:

- Своевременность посещения обучающихся столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи
- Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню
- Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфетки и т.д.
- Проведение уборки обеденного зала по завершении каждого приема пищи
- Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися
- Наличие и состояние санитарной 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 и готовых блюд
- Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей
- Условия для организации питания обучающихся с учетом особенностей здоровья
- Организация питьевого режима
- Информирование родителей и детей о здоровом питании

17. Общественный представитель не должен допускать неуважительного отношения к сотрудникам образовательного учреждения, сотрудникам пищеблока.

18. Общественный представитель не должен вмешиваться в процесс приготовления блюд, непосредственный процесс организации питания

19. Общественный представитель не имеет права вести видео/фотосъемку обучающихся, работников образовательного учреждения и работников пищеблока.

20. В процессе посещения Общественный представитель заполняет чек – лист проверки качества организации питания и акт

посещения помещения столовой согласно приложениям №3,4 к Порядку.

- 21.Общественный представитель вправе получать комментарии, пояснения от работников пищеблока, администрации образовательного учреждения. Акт передается ответственному специалисту.
- 22.Акты посещения помещения столовой учитываются и хранятся в образовательном учреждении согласно номенклатуре дел.
- 23.Итоги проверок могут обсуждаться на общешкольных родительских собраниях и могут являться основанием для обращений в адрес администрации образовательного учреждения, ее учредителя, органов контроля (надзора)

IV.Заключительные положения

- 24.Содержание Порядка доводится до сведения законных представителей обучающихся путем его размещения в информационном уголке и на официальном сайте образовательного учреждения.
- 25.Порядок и график посещения столовой доводится до сведения работников пищеблока.
- 26.Контроль за соблюдением Порядка осуществляет директор ГКОУ КК школы-интерната ст-цы Бесскорбной, иные органы управления образовательной организации в соответствии с их компетенцией.

Приложение 1
к Порядку проведения мероприятий
по родительскому контролю
за организацией горячего питания
обучающихся, а также доступа
родителей (законных представителей)
обучающихся в помещение
школьной столовой

**Форма заявки-соглашения на посещение
помещения школьной столовой**

1. ФИО законного представителя обучающихся _____
2. Класс обучающегося, чьи интересы представлены _____
3. Предмет (причина) посещения _____
4. Дата и времени посещения _____
5. Контактный номер телефона _____

Дата _____

Подпись _____

Я, _____, обязуюсь
соблюдать Порядок доступа законных представителей обучающихся в помещение
школьной столовой образовательного учреждения.

Дата _____

Подпись _____

Приложение 2
к Порядку проведения мероприятий
по родительскому контролю
за организацией горячего питания
обучающихся, а также доступа
родителей (законных представителей)
обучающихся в помещение
школьной столовой

Форма Журнала заявок на посещение помещения школьной столовой

1	2	3	4	5	6
и время упления ки	Заявитель (ФИО)	Контактный телефон	Желаемые дата и время посещения	ФИО, принявшего заявку	Результат рассмотрен

[illegible]



**План работы комиссии по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся на 2025-2026 учебный год**

№	Наименование мероприятий	сроки контроля	ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	до 05 сентября 2025	председатель комиссии
2	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	постоянно, в течение года	члены комиссии
3	Соблюдение графика работы школьной столовой	постоянно	члены комиссии
4	Санитарное состояние и содержание помещений, мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологических норм	раз в месяц	члены комиссии
5	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	члены комиссии
6	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюда правил личной гигиены	постоянно, в течение года	медицинская сестра
7	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты	постоянно, в течение года	члены комиссии
8	Контроль за рационом питания	постоянно, в течение года	члены комиссии
9	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	постоянно, в течение года	члены комиссии
10	Наличие технологических карт и их соблюдение	постоянно, в течение года	члены комиссии
11	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	постоянно, в течение года	классные руководители
12	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд.	постоянно, в течение года	члены комиссии
13	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	декабрь, май	классные руководители
14	Анкетирование учащихся и родителей (законных представителей)	2 раза в год	члены комиссии



**График посещения школьной столовой комиссией (родительский контроль)
за организацией и качеством горячего питания обучающихся
на 2025-2026 учебный год**

Дата посещения	Время посещения	ФИО членов комиссии		Примечание
		представители родительской общественности	от представители образовательной организации	
17.09.2025	8.00	Медведева Л.В. Сорокина К.А. Кисилева Ю.С.	Орлова Л.А., Гозалишвили Т.В.	
19.11.2025	12.50	Медведева Л.В. Сорокина К.А. Кисилева Ю.С.	Орлова Л.А., Гозалишвили Т.В.	
17.12.2025	12.50	Медведева Л.В. Сорокина К.А. Кисилева Ю.С.	Орлова Л.А., Гозалишвили Т.В.	
18.01.2026	12.50	Медведева Л.В. Сорокина К.А. Кисилева Ю.С.	Орлова Л.А., Гозалишвили Т.В.	
25.02.2026	08.00	Медведева Л.В. Сорокина К.А. Кисилева Ю.С.	Орлова Л.А., Гозалишвили Т.В.	
25.03.2026	12.50	Медведева Л.В. Сорокина К.А. Кисилева Ю.С.	Орлова Л.А., Гозалишвили Т.В.	
22.04.2026	12.50	Медведева Л.В. Сорокина К.А. Кисилева Ю.С.	Орлова Л.А., Гозалишвили Т.В.	
20.05.2026	08.00	Медведева Л.В. Сорокина К.А. Кисилева Ю.С.	Орлова Л.А., Гозалишвили Т.В.	
02.06.2026	12.50	Медведева Л.В. Сорокина К.А. Кисилева Ю.С.	Орлова Л.А., Гозалишвили Т.В.	