



БЕЛГОРОДСКАЯ ОБЛАСТЬ  
АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА БЕЛГОРОДА  
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 17» Г. БЕЛГОРОДА

**П Р И К А З**

« 01 » сентября 2022 г.

№ 427

**Об организации родительского  
контроля за питанием обучающихся**

В целях улучшения организации питания обучающихся в МБОУ СОШ № 17, содействию родительского контроля за организацией питания обучающихся **п р и к а з ы в а ю:**

1. Утвердить План мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся (приложение 1).

2. Утвердить График родительского контроля за организацией питания обучающихся (приложение 2).

3. Утвердить форму ведения журнала посещения родительского контроля.

4. Козыревой Н.В. заместителю директора разместить План, график и выписку из приказа на официальный сайт МБОУ СОШ № 17 в сети Интернет.

5. Создать комиссию родительского контроля для осуществления действительного контроля за организацией и качеством питания детей в следующем составе:

1 корпус:

- Руководитель МО начальных классов Шорстова И.А.
- Ответственный за организацию питания Касилова С.Г.
- Представитель родительской общественности.

2 корпус

- Заместитель директора Козырева Н.В. (1 корпус)
- Ответственный за питание Сакрюкина С.С.
- Представитель родительской общественности.

6. Комиссии родительского контроля осуществлять:

- контроль за выполнением санитарно – эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;

- мониторинг качества поставленной продукции и соответствие количества продуктов питания поданной заявке;

-контроль за качествами и полновесностью порции готовой продукции, за целевым использованием продукции, за организацией приема пищи обучающимися;

-обеспечение необходимыми условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены и санитарного состояния столовой;

-соблюдения графика работы столовой.

6.Составлять чек лист по окончанию проведения контроля. (приложение 3)

7. Результаты контроля обсуждать на совещании при директоре и делать сообщения на общешкольных родительских собраниях.

8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о директора МБОУ СОШ № 17



Калатоzi В.В.

Приложение к приказу № 1 от  
«1» 09 2022 г.

### ПЛАН

#### о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией горячего питания

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания.

Основные задачи по организации питания:

- создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
- повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

#### 1. Организационно – аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение мониторинга по охвату питания учащихся	Ежемесячно	Ответственные за питание
2. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	В течение года	Комиссия
3. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация школы

#### 2. Методическое обеспечение

1. организация консультаций для классных руководителей 1-9 классы по темам:	В течение года	Зам. директора, классные руководители
- «Культура поведения учащихся во время приёма пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»		
- «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья»		

#### 2. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - «Режим дня и его значение» - «Культура приёма пищи» - «Острые кишечные заболевания и их профилактика» - «Чтоб здоровым стать ты мог, пей скорей фруктовый сок» - «Что мы едим» - «Вредные продукты»	Январь-май	Классные руководители
2. Конкурс газет среди учащихся 5-9 классов «О вкусной и здоровой пище»	Апрель	Заместитель директора
3. Конкурс фотографий и рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	Апрель	Классные руководители
4. Воспитание культуры питания и здорового образа жизни средствами учебных предметов: окружающий мир, биология, физическая культура, русский язык	В течение года	Учителя
5. Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»	Май	Администрация

#### 4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. проведение родительских собраний по темам: - «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома» - «Питание учащихся» - «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний»	Февраль	Директор школы Классные руководители
2. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Февраль	Социальный педагог
4. Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	Апрель	Классные руководители

## 5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

### Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательной организации

1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания общеобразовательной организации должно осуществляться при взаимодействии с общешкольным родительским комитетом, общественными организациями.
2. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе и регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в помещения для приема пищи, рекомендуется регламентировать локальным нормативным актом общеобразовательной организации.
3. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в организованных детских коллективах могут быть оценены:
  - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
  - санитарно-техническое содержание помещения (буфета-раздаточная) для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
  - 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;
  - вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
  - информирование родителей и детей о здоровом питании.
4. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и участие в работе общешкольной комиссии.
5. Итоги проверок обсуждаются на общешкольных родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации образовательной организации, ее учредителя, органов контроля (надзора).
6. Состав комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.
7. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.
8. Основные направления деятельности комиссии:
  - оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся;
  - осуществляет контроль за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции, за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню, за качеством готовой продукции; за санитарным состоянием пищеблока; за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования; за организацией

приема пищи обучающихся; за соблюдение графика работы буфета-раздаточной;

- организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы;

- вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся;

- оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;

- привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

Приложение 2

К приказу № 427

от « 1 » 09 2022 г

**График**  
**Родительского контроля организации питания**  
**обучающихся МБОУ СОШ № 17 г. Белгорода**  
**на 1 полугодие 2022-2023 учебного года**

Срок	1 корпус	2 корпус
05.09-09.09	1а	11а
12.09-16.09	1б	10а
19.09-23.09	1в	9а
26.09-30.09	2а	9б
03.10-07.10	2б	8а
10.10-14.10	2в	8б
17.10-21.10	3а	8в
31.11-04.11	3б	7а
07.11-11.11	3в	7б
14.11-18.11	4а	7в
21.11-25.11	4б	6а
28.11-02.12	4в	6б
12.12-16.12	1а	6в
19.12-23.12	1б	5а

Чек-лист проверки организации питания в  
МБОУ СОШ № 17» г. Белгорода

Дата « \_ » 2021 года  
Время час минут

№	Мероприятия (показатель) проверки	Да/нет, количес тво	Прим ечани е
1	Наличие графика работы столовой		
2	Наличие графика приема пищи обучающимися		
3	Наличие дежурных в столовой из числа обучающихся дежурного класса		
4	Предварительное накрытие столов осуществляется: - работниками пищеблока - обучающимися дежурного класса		
5	Время накрытия столов до приема пищи за:		
6	Раздача первых блюд осуществляется: - работниками пищеблока - классным руководителем		
7	Наличие графика работы столовой		
8	Наличие графика приема пищи обучающимися		
9	Вывешено ли еженежное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?		
10	Соответствие фактического меню приготовленным блюдам		
11	Наличие и место размещения контрольных блюд		
12	Организация мытья рук для обучающихся перед приемом пищи при (в) обеденном зале: Умывальники		

№	Наличие мыла	Полотенцесушители
13	Организация дежурства педагогов в обеденном зале, сопровождение обучающихся в столовую классными руководителями	
14	Уборку со столов в обеденном зале осуществляют: - работники пищеблока - работники ОУ	
15	Уборку пищевых отходов с тарелок осуществляют: - работники пищеблока - работники ОУ	
16	Чистота зала	
17	Оборудован обеденный зал столовой мебелью	
18	Внешний вид поваров	
19	Гигиеническое состояние: Столов Столовых приборов	
20	Наличие буфетной продукции	
21	Качество готовой продукции: Наименование приема пищи (завтрак, обед, полдник) Правильность кулинарной обработки Эстетическое оформление блюда Соблюдение температурного режима отпуска готовой продукции	

Чек-лист составлен комиссией:

Члены комиссии:

ФИО

ФИО

ФИО