МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

государственное казенное общеобразовательное учреждение Краснодарского края специальная (коррекционная) школа № 15 г.Славянска-на-Кубани ИНН 2349020972 353564, г.Славянск-на-Кубани, ул.Стаханова, д.16

ПРИКАЗ

от 27.08.2025 г. № 177

г.Славянск-на-Кубани

О формировании состава комиссии общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся на 2025-2026 учебный год

На основании Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18 мая 2020 года,

приказываю:

1. Создать комиссию общественного (родительского) контроля для осуществления действенного организацией питания, контроля организацией обучающихся государственного питания казённого общеобразовательного учреждения Краснодарского края специальной (коррекционной) школы № 15 г.Славянска-на-Кубани (далее – учреждение), с правом прохода в обеденный зал, в следующем составе:

Председатель комиссии: Бойко Ирина Валерьевна, представитель родительского комитета 9 «А» класса.

Члены комиссии: Соловьева Екатерина Витальевна, представитель родительского комитета 10 «А» класса;

Полякова Нелли Леонидовна, представитель родительского комитета 8 «А» класса;

Нерозник Надежда Александровна, педагогорганизатор;

Киёк Лилиана Владимировна, заместитель директора по коррекционной работе.

- 2. Комиссия общественного (родительского) контроля осуществляет:
- контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;
- мониторинг качества поставленной продукции;

- проверку качества и количества приготовленной для обучающихся пищи согласно меню;
- контроль за организацией приема пищи обучающимися, за санитарным состоянием пищеблока, соблюдением графика работы столовой.
- 3. О результатах работы комиссии общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся информировать администрацию школы и родительские комитеты классов.
- 4. Утвердить План-график контроля за организацией питания обучающихся учреждения (Приложение 1).
- 5. Контроль исполнения приказа возложить на заместителя директора по коррекционной работе Киёк Л.В.
 - 6. Приказ вступает в силу со дня его подписания.

Директор школы

С.Д.Серовая

Приложение № 1 к приказу от 27.08.2025 г. № 177

План-график посещения родителями (законными представителями) школьной столовой с целью контроля за организацией горячего питания в ГКОУ школе № 15 г.Славянска—на—Кубани на 2025-2026 учебный год

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

Основные задачи:

- оценка благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся;
- пропаганда основ здорового питания среди родителей и детей
- повышение культуры питания;
- контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль за соответствием меню с реализуемыми блюдами;
- информирование родителей на родительских собраниях;
- помощь классным руководителям в организации мероприятий по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.

№ № п.п.	Мероприятия	Сроки
1	2	3
1	Проверка меню. Проверка готовности столовой и пищеблока.	Сентябрь (1 неделя)
2	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	В течение учебного года
3	Проверка соблюдения графика работы столовой.	В течение учебного года
4	Организация просветительской работы среди обучающихся.	В течение учебного года
5	Анкетирование учащихся и их родителей по питанию	Ноябрь, апрель
6	Контроль за качеством питания: - температура блюд; - весовое соответствие блюд; - вкусовые качества готового блюда.	В течение учебного года
7	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	В течение учебного года

1	2	3
8	Контроль рациона питания обучающихся, проверка соответствия примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	В течение учебного года
9	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи.	В течение учебного года
10	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	В течение учебного года
11	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	В течение учебного года
12	Контроль за соблюдением норм личной гигиены работниками столовой.	В течение учебного года
13	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню.	В течение учебного года
14	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	В течение учебного года
15	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	В течение учебного года

График посещения школьной столовой

День недели	1 класс		2 - 6 классы		7 - 12 классы	
H0110110111 111111	завтрак	9.20 - 9.40	завтрак	9.30 - 9.50	завтрак	10.30 - 10.50
понедельник	обед	13.00 -13.20	обед	13.10 - 13.30	обед	14.10 -14.30
DECOMME	завтрак	9.20 - 9.40	завтрак	9.30 - 9.50	завтрак	10.30 - 10.50
вторник	обед	13.00 -13.20	обед	13.10 - 13.30	обед	14.10 - 14.30
02010	завтрак	9.20 - 9.40	завтрак	9.30 - 9.50	завтрак	10.30 - 10.50
среда	обед	13.00 - 13.20	обед	13.10 - 13.30	обед	14.10 - 14.30
иотром.	завтрак	9.20 - 9.40	завтрак	9.30 - 9.50	завтрак	10.30 - 10.50
четверг	обед	13.00 - 13.20	обед	13.10 - 13.30	обед	14.10 - 14.30
Патинио	завтрак	9.20 - 9.40	завтрак	9.30 - 9.50	завтрак	10.30 - 10.50
пятница	обед	13.00 - 13.20	обед	13.10 - 13.30	обед	14.10 - 14.30

Приложение № 2 к приказу от 27.08.2025 г. № <u>177</u>

План работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в ГКОУ школе № 15 г.Славянска-на-Кубани на 2025-2026 учебный год

Сроки	Мероприятия	Ответственные		
1	3			
Орга	Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение			
сентябрь (1 неделя)	Провести комиссионную приемку готовности пищеблока к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Члены комиссии		
сентябрь (1 неделя)				
сентябрь (1 неделя)	При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Члены комиссии		
Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».		Члены комиссии		
сентябрь (1 неделя)	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.	Члены комиссии		
Ежедневно Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.).		Члены комиссии		
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Члены комиссии		
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.			
Ежедневно Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.		Члены комиссии		

7	3			
Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	Члены комиссии			
Ежедневно Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительною заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.				
Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.	Члены комиссии			
Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.	Члены комиссии			
Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.				
Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Члены комиссии			
Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.).	Члены комиссии			
Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).	Члены комиссии			
Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	Члены комиссии			
Контроль за соблюдением сроков годности, температурновлажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Члены комиссии			
1 раз в четверть Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований».				
Методическое обеспечение				
Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	Члены комиссии			
Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Члены комиссии			
	контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительною заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню. Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте. Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции. Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства. Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю. Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовление в пароконвектомате и т.д.). Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»). Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков. Контроль за соблюдением сроков годности, температурновлажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленые изготовителем и соответствующие санитарнозпидемиологическим требованиям при хранении, продуктов, установленые изготовителем и соответствующие санитарнозпидемиологическим требованиям при хранении, продуктов, установленые изготовителем и соответствующие санитарнозпидемиологическим требованиям при хранении, продуктов, установленые изготовителем и соответствующие санитарнозпидемиологическим требованиям при хранении, продуктов, установленые изготовителем и соответствующие санитарнозпидемиологическим требованиям при хранении, продуктов, установленые изготовителем по потанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам: «Охват обучающихе гребований». Методичес			

1	2	3	
Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.		Члены комиссии	
В конце каждого полугодия	каждого Анализ практики организации дежурства по столовои на		
	низации работы по улучшению материально-технической базь	і столовой	
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Члены комиссии	
По необходимости	'Эстетинеское оформпение запа стопорои		
По необходимости	Замена устаревшего оборудования.	Члены комиссии	
Осуществлять проверку сохранности, санитарно-техническог состояния помещения и оборудования пищеблока, а также ег использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и теплоснабжения).		Члены комиссии	
Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.		Члены комиссии	
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся			
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Члены комиссии	
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Члены комиссии	
1 раз в четверть Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.		Члены комиссии	

План работы родительского контроля за организацией горячего питания в ГКОУ школе № 15 г.Славянска-на-Кубани

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

Основные задачи:

- оценка благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся;
- пропаганда основ здорового питания среди родителей и детей
- повышение культуры питания;
- контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль за соответствием меню с реализуемыми блюдами;
- информирование родителей на родительских собраниях;

• помощь классным руководителям в организации мероприятий по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.

Орган	изационно-аналитическая	г работа
Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1 Назначение членов инициативной группы Родительского контроля	2 сентябрь	3 Родители (законные представители) обучающихся, заместитель директора по учебно-воспитательной работе
Проведение мониторинга за организацией горячего питания в учреждении	октябрь	Члены Родительского контроля
Собрания по итогам проверок «Организация питания обучающихся в школьной столовой», «Охват учащихся горячим питанием», «Соблюдение санитарно-гигиенических норм»	декабрь, апрель	Директор, Члены Родительского контроля, заместитель директора по учебно-воспитательной работе
Оформление интернет стендов информации по питанию в школе и в классах	В течение года	Классные руководители
	Методическое обеспечени	e
Организация консультаций для классных руководителей 1 - 12 классов по темам: «Сопровождение учащихся в столовой», «Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»	В течение года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе
Работа по воспитанию	культуры питания, пропа жизни среди обучающихс	аганде здорового образа я
Проведение классных часов по темам: «Режим питания и его значение»; «Культура приема пищи»; «Острые кишечные заболевания и их профилактика»; «Чтоб здоровым стать ты мог, пей скорей фруктовый сок»; «Что мы едим?»; «Вредные продукты»	В течение года	Классные руководители, медицинский работник

1	2	3		
Выпуск газет 1 - 4 и 5 - 9 классов по теме: «О вкусной и здоровой и здоровой пище»	апрель	Заместитель директора по УВР, классные руководители		
Конкурс фотографий и рецептов 1 - 4 и 5 - 9 классов по теме: «Любимое блюдо нашей семьи»	май	Заместитель директора по УВР, классные руководители		
Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей				
Выступления на родительских собраниях по темам: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового питания у школьников»; «Профилактика заболеваний ЖКТ у детей и подростков»; «Повышение иммунитета с помощью полезных продуктов питания»	в течение года	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, члены родительского контроля, медицинский работник		
Анкетирование родителей и обучающихся 1 - 4 и 5 – 9 классов «Ваши предложения по развитию школьного питания»	март	Классные руководители, члены родительского контроля, сайт учреждения		