



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 241

имени Героя Российской Федерации Г.А.Кичкайло

Адмиралтейского района Санкт-Петербурга  
190068, Санкт-Петербург, Вознесенский пр., д.38/4 лит. А  
тел./факс: 417-61-01, e-mail: sc241.adm@obr.gov.spb.ru

## ПРИКАЗ

От 23.12.2025

№ 294 -од

### «О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой»

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2025-2026 учебном году,

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:  
Председатель: Евтюхина Е.Г. – социальный педагог.

#### Члены комиссии:

- ✓ Евтюхина Е.Г. – социальный педагог, председатель комиссии.
  - ✓ Натаров Д.Л. – заместитель директора по АХР
  - ✓ Ларионова Н.А. – классный руководитель
  - ✓ Гречина Ж.П. – заведующая дошкольным отделением
  - ✓ Алимерзоева Н.А. – член Родительского комитета
  - ✓ Миматова А.В. – ответственная по организации питания в школе;
  - ✓ Кебурия Н.Г. – медицинская сестра.
2. Утвердить Положение «О порядке проведения мероприятий родительского контроля организации горячего питания детей в ГБОУ СОШ № 241 (Приложение 1).
  3. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2025-2026 учебном году (Приложение 2).
  4. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе

комиссией могут быть оценены:

- ✓ соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
  - ✓ санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
  - ✓ условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
  - ✓ 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 и родителей или законных представителей;
  - ✓ информирование родителей и детей о здоровом питании;
  - ✓ соблюдение графика работы столовой.
5. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.
  6. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (Приложение 3) и участия в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа (Приложение 4).
  7. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.
  8. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.
  9. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Байкова Н.Э.

## **ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ**

### **по контролю за организацией и качеством питания обучающихся**

#### **ГБОУ СОШ №241**

#### **1. 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 общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

#### **2. 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, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

#### **3. 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 пищи 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. (Приложение №2)
- 3.4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.
- 3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.
- 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.

#### **4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ**

- 4.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.
- 4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся, медицинский работник.

Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

## **5. 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 задачи 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 (экспертизы) 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 Управляющего совета.

## **6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ**

- 6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных 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 и буфета.
  - Контроль за списками обучающихся, получающих талоны на бесплатное питание из бюджетных средств.
  - Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией, организующей питание.
  - С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

## **7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

- 7.1. Комиссия оформляет оценочный лист
- 7.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
- 7.3. Папка протоколов заседания комиссии и оценочные листы организации питания хранятся у ответственного за питание.

## ПЛАН РАБОТЫ

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

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Ответственный по питанию
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	в течение года	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. столовой, мед. работник.
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии

12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Зав. столовой, мед. работник.
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	Сентябрь, март	Классные руководители
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

### Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

#### 8. Проверка качества питания

- 8.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
  - 8.2. Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
  - 8.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
  - 8.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
  - 8.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
  - 8.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
  - 8.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
  - 8.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
  - 8.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
  - 8.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
  - 8.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

8.12. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).

8.13. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.

8.14. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

#### 9. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

9.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

9.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

9.3. Наличие спецодежды, наличие и условия хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.

- 9.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 9.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 9.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.
- 10. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья**
- 10.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 10.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.
- 11. Контроль за исполнением условий государственного контракта**
- 11.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 11.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 11.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 11.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 11.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.