



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ «ЕКАТЕРИНБУРГСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 10,
РЕАЛИЗУЮЩАЯ АДАПТИРОВАННЫЕ ОСНОВНЫЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ
ПРОГРАММЫ»

ПРИКАЗ

27.08.2026

№ 217-2-г

г. Екатеринбург

О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2026-2027 учебном году

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ, Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Председатель комиссии:

Буханова Д.Н. - заместитель директора.

Члены комиссии:

- Родитель (законный представитель) – член комиссии;
- Родитель (законный представитель) – член комиссии;
- Родитель (законный представитель) – член комиссии.

2. Утвердить Положение «О порядке проведения мероприятий родительского контроля организации горячего питания детей в ГБОУ СО «ЕШИ № 10» (Приложение 1) в новой редакции.

3. Утвердить Положение «О порядке доступа законных представителей обучающихся в помещение для приема пищи» (Приложение 2) в новой редакции.

4. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания на 2026-2027 учебный год (Приложение 3).

5. При проведении родительского контроля комиссией оценивать:

- соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, мебели и посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми;

- фактическую температуру блюд при выдаче;
 - органолептические показатели пищи (внешний вид, вкус, запах, консистенция).
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора



О.А.Меньщикова

Приложение № 1
УТВЕРЖДАЮ
И.о директора
ГБОУ СО «ЕШИ №10»

Меньщикова О.А.
Приказ № 117
от « 27 » августа 2026 г.



Положение о родительском контроле

1. Общие положения

1.1. Положение разработано на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

1.2. Родительский контроль осуществляется в форме анкетирования и работы комиссии.

1.3. Комиссия является постоянно действующим коллегиальным органом самоуправления.

1.4. Состав комиссии формируется из представителей администрации, родителей (не менее 3 человек).

2. Задачи комиссии

- Контроль соответствия рационов физиологическим нормам.
- Проверка соблюдения санитарно-эпидемиологических норм на всех этапах.
- Оценка разнообразия меню и пищевой ценности.
- Контроль температурного режима блюд при выдаче.

3. Функции комиссии

- Участие в бракераже готовой продукции.
- Оценка органолептических свойств пищи.
- Изучение мнения детей и родителей.
- Подготовка предложений по улучшению питания.

4. Права комиссии

- Посещать пищеблок в составе бракеражной комиссии.
- Требовать документы о качестве продуктов (сертификаты, накладные).
- Оценивать соответствие меню и фактического рациона.
- Заслушивать доклады заведующего производством.

5. Организация работы

- Деятельность начинается с момента подписания приказа.
- Проверки проводятся по плану-графику, не менее 1 раза в месяц (последний четверг месяца)
- Итоги проверок фиксируются в журнале, информация доводится до администрации и родительского комитета.
- По итогам года готовится аналитическая справка для самообследования школы.

6. Ответственность

- Члены комиссии несут ответственность за объективность оценки и достоверность предоставляемой информации.

Приложение № 2

УТВЕРЖДАЮ

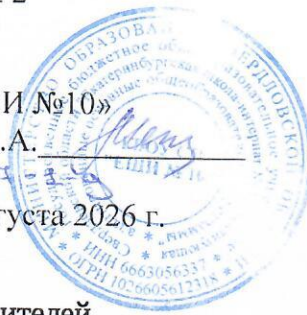
И.о директора

ГБОУ СО «ЕШИ №10»

Меньщикова О.А.

Приказ № 117

от « 27 » августа 2026 г.



Положение о порядке доступа законных представителей

1. Основные положения

1.1. Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и МР 2.4.0180-20.

1.2. Цели посещения: контроль качества питания, взаимодействие с руководством школы и поставщиком услуг, повышение эффективности питания.

2. Порядок посещения

2.1. Посещение осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным директором.

2.2. Количество посетителей в одну перемену – не более 3-х человек.

2.3. Заявка подается за 1 сутки до планируемого визита в письменной или электронной форме.

2.4. В заявке указываются: ФИО родителя, класс ребенка, желаемое время посещения.

2.5. Допуск в пищеблок разрешен только членам бракеражной комиссии, имеющим медицинскую книжку и прошедшим инструктаж.

3. Права родителей при посещении

- Сравнивать меню с фактически выданными блюдами.
- Пробовать блюда
- Проверять температуру и вес порций (с использованием бесконтактного термометра).
- Оценивать санитарное состояние обеденного зала.

4. Заключительные положения

- Информация о Положении размещается на сайте школы и стендах.
- Ответственным за координацию посещений назначается заместитель директора Буханова Д.Н.

Приложение № 3
УТВЕРЖДАЮ
И.о директора
ГБОУ СО «ЕШИ №10»
Меньщикова О.А.
Приказ № 117-1/8
от « 27 » августа 2026 г.



План работы комиссии на 2026-2027 учебный год

№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	Ежемесячно	Члены комиссии
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Ежемесячно	Члены комиссии
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов. Проверка температуры блюд при выдаче.	Ежемесячно	Члены комиссии
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и родителей по вопросам здорового питания	В течение года	Камалова Т.Р. Попкова И.Б.
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, мебели, посуды	Ежемесячно	Члены комиссии
6.	Организация родительского контроля питания (анкетирование, рейды)	Ежемесячно	Буханова Д.Н.
7.	Консультации по питанию для родителей и классных руководителей	По запросу	Буханова Д.Н. Арзамасцева Л.В.
8.	Участие в совещаниях и педсоветах по вопросам качества питания	По плану школы	Буханова Д.Н. Арзамасцева Л.В.

Оценочный лист родительского контроля
Чек-лист оценки организации горячего питания
(Отметьте подходящий вариант)

1. Санитарно-техническое состояние обеденного зала и посуды

№	Вопрос для оценки	Да	Нет
1.1	Чистота в обеденном зале (полы, столы) соответствует санитарным нормам?		
1.2	Столовая посуда и приборы чистые, без дефектов?		
1.3	В зоне умывальников есть мыло, сушилки для рук (или полотенца)?		

2. Соответствие меню и документация

№	Вопрос для оценки	Да	Нет
2.1	Вывешенное на стенде меню соответствует фактически выданным блюдам?		
2.2	В меню указан вес порции для каждого блюда?		
2.3	Бракераж готовой продукции проведён (имеется запись в журнале)?		

3. Контроль температуры блюд при выдаче (нормы указаны)

№	Вопрос для оценки (норматив)	Да	Нет
3.1	Температура первого блюда (суп/борщ) при выдаче соответствует норме (не ниже 75°C)?		
3.2	Температура второго блюда (гарнир с мясом/рыбой) соответствует норме (не ниже 65°C)?		
3.3	Температура напитка (чай, компот, кисель) соответствует норме (не ниже 60°C)?		

4. Органолептическая оценка (качество пищи)

№	Вопрос для оценки	Да	Нет
4.1	Внешний вид блюд аппетитный, соответствует технологической карте (нет «подгорелости», «разваренности»)?		
4.2	Запах пищи естественный, без посторонних (кислых, затхлых) запахов?		
4.3	Консистенция блюд однородная, соусы и подливы без комков?		

№	Вопрос для оценки	Да	Нет
4.4	Вес порции (выход блюда) соответствует заявленному в меню?		

5. Условия для соблюдения гигиены детьми и посещаемость

№	Вопрос для оценки	Да	Нет
5.1	Созданы ли условия для мытья рук детьми перед едой (доступ к раковинам)?		
5.2	Выявлены ли нарушения правил личной гигиены детьми во время еды?		
5.3	Наблюдается ли высокая «поедаемость» блюд (дети едят с аппетитом)?		

6. Итоговое заключение

Общая оценка организации питания в день проверки (поставьте отметку):

- ☐ Отлично (все пункты «Да»)
☐ Хорошо (есть 1-2 замечания)
☐ Удовлетворительно (требуется доработка)
☐ Неудовлетворительно (грубые нарушения)

Замечания и предложения:

Подписи членов комиссии:

1. Заместитель директора - Буханова Д.Н. _____
2. Родитель (законный представитель) _____
3. Родитель (законный представитель) _____
4. Родитель (законный представитель) _____

Дата проверки: «__» _____ 2026 г.

Время проверки: _____