

ПРИКАЗ

05.11.2025

№819

**О внесении изменений в приказ
от 21.08.2025 №511 «Об организации
родительского контроля за организацией
горячего питания в I полугодии
2025-2026 учебного года»**

Во исполнение приказа управления образования Симферопольского района от 23.09.2025 № 1033 «О внесении изменений в приказ от 21.09.2021 № 733 и создании Муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в муниципальных бюджетных образовательных учреждениях Симферопольского района Республики Крым\»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Ермаковой И.В.:

1.1 составить и утвердить график посещения столовой советом родительского контроля за организацией питания обучающихся с контрольными мероприятиями в 2025-2026 учебном году (приложение №1).

2.В соответствии с графиком посещений проводить контрольные мероприятия с заполнением чек-листа и акта по итогам проверки столовой (приложение №2).

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Ю.Ю.Тафийчук

С приказом от 05.11.2025 №819 ознакомлены

№	Ф.и.о	подпись
1	Ермакова Ирина Васильевна	

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКАЯ ШКОЛА-ГИМНАЗИЯ»
Симферопольского района Республики Крым
ОКПО 00833941; ОГРН 1159102031703; ИНН/КПП 9109010469/910901001; ОКУД 0301001
ул. 40 лет Победы, 9, с. Родниково, Симферопольский район, РК, 297540
тел/факс 3(652)344-223, e-mail: school_simferopolsiy-rayon28@crimeaedu.ru
(МБОУ «Родниковская школа-гимназия»)



Директор МБОУ
«Родниковская школа-гимназия»
Ю.Ю.Тафийчук

**ГРАФИК ПОСЕЩЕНИЯ СТОЛОВОЙ СОВЕТОМ РОДИТЕЛЬСКОГО
КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С
КОНТРОЛЬНЫМИ МЕРОПРИЯТИЯМИ В 2025-2026 УЧЕБНОМ ГОДУ**

№	месяц	ответственные
1	Сентябрь	Родительский контроль
2	Октябрь	Родительский контроль
3	Ноябрь	Родительский контроль
4	Декабрь	Родительский контроль
5	Январь	Родительский контроль
6	Февраль	Родительский контроль
7	Март	Родительский контроль
8	Апрель	Родительский контроль
9	Май	Родительский контроль

Чек – лист

МБОУ «Родниковская школа-гимназия»

Комиссия в составе:

Ассортимент блюд

20__ г.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?		
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательного учреждения для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи обучающимися?		
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?		
6	Имеются ли в столовой (группе) стенды по вопросам здорового питания обучающихся?		
7	Размещена ли на информационных стендах информация о здоровом питании (и о вредной пище)?		
8	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (в столовой/зоне приема пищи)?		
9	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
10	Имеются ли протоколы лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд?		
11	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		

12	Предусмотрена ли организация питания обучающихся с учетом особенностей их здоровья?		
13	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
14	Соответствует ли температура подачи первых блюд (<i>должно быть не менее 50-70⁰C</i>)?		
15	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (<i>должно быть не менее 45- 60⁰C</i>)?		
16	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (<i>должно быть не менее 18 - 20⁰C</i>)?		
17	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
18	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
19	Есть ли положение о бракеражной комиссии?		
20	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?		
21	Ведется ли ежедневно журнал бракеража готовой продукции (<i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i>)?		
22	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
23	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
24	Есть ли контрольная порция?		
25	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?		
26	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
27	Дегустация родителями готовых блюд (<u>для школы</u>): Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (<i>вкус, цвет, запах, консистенция</i>)?		
28	Наедаются ли обучающиеся?		
29	Большой ли объем пищевых отходов после приема пищи?		
30	Каков вид пищевых отходов?		
31	Есть ли приказ о питьевом режиме?		
32	Есть ли положение о питьевом режиме?		
33	Организован ли питьевой режим?		

34	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?		
35	Соблюдаются ли правила кипячения воды?		
36	Ведется ли график смены кипячения воды (с отметкой в соответствующем журнале)?		
37	Проводится ли влажная уборка обеденного зала/зоны после каждого приема пищи?		
38	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?		
39	Есть ли график проветривания помещения для приёма пищи?		
40	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?		
41	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?		
42	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?		
43	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?		
44	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?		
45	Чистая ли в столовой/группе посуда и приборы для приёма пищи?		
46	Столовая посуда без сколов и трещин?		
47	Внешний вид сотрудников (перчатки одноразовые, головные уборы, одежда-халат или фартук, обувь сменная) соответствует нормам?		
48	Обнаружены ли в столовой/группе насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
49	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
50	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
51	Есть ли утвержденный директором график дежурства учителей?		
52	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?		
53	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?		
54	Имеется ли буфет в школьной столовой?		
55	Есть ли в буфете запрещенная продукция?		
56	Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся?		
57	Есть ли прейскурант цен на буфетную продукцию?		

58	Есть ли ценники на каждом товаре, реализуемом в буфете школьной столовой?		
----	---	--	--

С результатами, занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством _____

Повар _____

Руководитель учреждения _____

Члены муниципального совета:

Акт

по итогам контрольного мероприятия, предусматривающего мониторинг выполнения мероприятий за организацией питания обучающихся, муниципальным советом родительского контроля за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении Симферопольского района в МБОУ «Родниковская школа-гимназия»

№ _____

от _____

Члены

комиссии _____

В ходе проверки установлено следующее:

Выявлены замечания

Рекомендации

Подписи членов комиссии