Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Червонновская средняя школа» Сакского района Республики Крым
(МБОУ «Червонновская средняя школа»)

ПРИКАЗ

31.08.2026 г. **№ 217**

О создании совета родительского контроля
за организацией и качеством питания
обучающихся МБОУ «Червонновская средняя школа»

Во исполнение приказа Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 31.08.2021 № 1371 «О создании Республиканского совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях Республики Крым», приказа Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 21.08.2024 № 1281 «О внесении изменений в приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 31.08.2021 № 1371», Приказа администрации отдела образования Сакского района от 29.08.2024 № 204 «О создании муниципального совета родительского контроля за организауией питания обучающихся в образовательных организациях Сакского района Республики Крым» целью упорядочения и совершенствования организации питания, определения порядка и условий обеспечения питанием обучающихся в образовательных организациях Сакского района Республики Крым, в связи с изменением Положения о муниципальном совете родительского контроля за организацией питания в образовательных организациях Сакского района на 2025/2026 учебный год, состава родительского контроля за организацией питания, плана-графика контрольных мероприятий за организацией питания

ПРИКАЗЫВАЮ:
1. Создать в МБОУ «Червонновская средняя школа» Совет родительского контроля за организацией питания.
2. Утвердить:
2.2. Состав Совета родительского контроля (Приложение 1);
2.3. План-график контрольных мероприятий за организацией качественного питания обучающихся (Приложение 2);
3. Членам совета в соответствии с результатами проверки заполнять чек - листы проверок, анкету, протоколы проверок (Приложение 3).
4. Ответственному за сайт Цимбал Л.В. размещать на официальном сайте протоколы и чек-листы Совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «Червонновская средняя школа» ежемесячно.
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор Н.В.Медведева

С приказом ознакомлены:

_____	Т.В.Клевцова	«___»_____2026г.
_____	Т.Ю. Мельникова	«___»_____2026 г.
_____	Е.М.Трофимова	«___»_____2026г.
_____	М.А.Горбенко	«___»_____2026г.

_____	Т.И.Волкова	«___»_____2026г.
_____	Э.Р.Мустафаева	«____»_____2026г.
_____	Т.А.Чепурная	«___»_____2026г.
_____	И.В.Рылина	«___»_____2026г.
_____	Н.В.Швец	«___»_____2026г.
_____	А.В.Маковей	«___»_____2026г.
_____	У.Р.Сейтумерова	«___»_____2026г.
_____	А.А.Трофимова	«___»_____2026г.
_____	С.В.Глухарева	«___»_____2026г.
_____	А.А.Урусов	«___»_____2026г
_____	И.В. Назаренко	«___»_____2026г.

Приложение 1

к приказу от 31.08.2026г № 217

Состав школьного совета родительского контроля
за организацией питания обучающихся
в МБОУ «Червонновская средняя школа»

№ п/п	Члены школьного совета	
1.	Клевцова Т.В.	Ответственный за питание в школе
2.	Волкова Т.И.	Председатель школьного совета по питанию
3.	Чепурная Т. А.	Заместитель председателя школьного совета
4.	Трофимова А.А.	Секретарь школьного совета
5.	Мельникова Т.Ю.	Член школьного совета
6.	Трофимова Е.М.	Член школьного совета
7.	Горбенко М.А.	Член школьного совета
8.	Мустафаева Э.Р.	Член школьного совета
9.	Рылина И.В.	Член школьного совета
10.	Швец Н.В.	Член школьного совета
11.	Маковей А.В.	Член школьного совета
12.	Сейтумерова У.Р.	Член школьного совета
13.	Глухарева С.В.	Член школьного совета
14.	Назаренко И.В.	Член школьного совета
15.	Глухарева С.В.	Член школьного совета
16.	Урусов А.А.	Член школьного совета

Приложение 2
к приказу от 31.08.2026 г. № 217

План-график
заседаний школьного совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в **МБОУ «Червонновская средняя школа»**

№ п/п	Дата	Тема
1	09.2025	«О создании Школьного совета родительского контроля за организацией питания учащихся в школе. Нормативная правовая база его функционирования» «О соблюдении санитарных требований при организации питания учащихся в МБОУ «Червонновская средняя школа»
2	12.2025	«Родительский контроль. Обмен опытом» «О проведении просветительской работы с обучающимися и родителями» «Личная гигиена обучающихся в общеобразовательных учреждениях»
3	03.2026	«Об организации питания детей с ограниченными возможностями здоровья» «О проведении конкурса по организации горячего питания» «Школьное питание – залог здоровья подрастающего поколения»
4	05.2026	«Родительский контроль. Обмен опытом» «Подведение итогов работы школьного совета»

Приложение 3
к приказу от 31.08.2026г № 217

Чек-лист
Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленная выходу блюд»
МБОУ «Червонновская средняя школа»
Январь, 2027

№ 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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
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	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд *(должно быть не менее 50-70^{0}С)*?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд *(должно быть не менее 45- 60^{0}С)*?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд *(должно быть не менее 18 - 20^{0}С)*?		
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		

17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?		
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?		
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?		
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции *(подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?*		
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
27	Есть ли контрольная порция?		
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?		
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах *(вкус, цвет, запах, консистенция)*?		
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)		
31	Наличие салфеток на столах?		
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?		
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?		

Члены совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____

Чек-лист
Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Эстетическое оформление обеденного зала»
МБОУ «Червонновская средняя школа»
февраль, 2027

№ 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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
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	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд *(должно быть не менее 50-70^{0}С)*?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд *(должно быть не менее 45- 60^{0}С)*?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд *(должно быть не менее 18 - 20^{0}С)*?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены		

	(доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Эстетично ли оформлено помещение для приёма пищи?		
25	Размещена ли на информационных стендах информации о здоровом питании *(и о вредной пище)*?		
26	Размещена ли информация о правилах поведения за столом *(в столовой)*?		
27	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?		

Члены совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация конкурса «Школьная еда – пища для ума!»

МБОУ «Червонновская средняя школа»

Март, 2027

№ 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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
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	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд *(должно быть не менее 50-70^{0}С)*?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд *(должно быть не менее 45- 60^{0}С)*?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд *(должно быть не менее 18 - 20^{0}С)*?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены		

	(доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Прошел ли конкурс ««Кулинарные традиции нашей семьи»?		
25	Как Вы считаете проведение конкурса помогает улучшить организацию питания?		

Члены совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____

Чек-лист
Тема: ««Требования к организации питания в образовательных организациях. Буфетная продукция»
МБОУ «Червонновская средняя школа»
Апрель, 2027

№ 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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
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	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд *(должно быть не менее 50-70^{0}С)*?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд *(должно быть не менее 45- 60^{0}С)*?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд *(должно быть не менее 18 - 20^{0}С)*?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		

18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Имеется ли буфет в школьной столовой?		
25	Есть ли в буфете запрещенная продукция?		
26	Буфетная продукция находится в доступном месте для обучающихся?		
27	Цены на буфетную продукцию не завышены?		
28	Есть ли прейскурант цен на буфетную продукцию?		
29	Есть ли ценники на каждом товаре реализующего в буфете школьной столовой *(с указанием стоимости и веса)*?		

Члены совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____

Чек-лист
Тема: «Подведение итогов проверочных мероприятий в 2026/2027 учебном году»
МБОУ «Червонновская средняя школа»

Май 2027

№ 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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
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	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд *(должно быть не менее 50-70^{0}C)*?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд *(должно быть не менее 45- 60^{0}C)*?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд *(должно быть не менее 18 - 20^{0}C)*?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		

18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Подготовлены ли общеобразовательные организации к пришкольным лагерям с дневным пребыванием?		
25	Наедаются ли обучающиеся?		

Члены совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____

Чек – лист

Тема: **«Требования к организации питьевого режима»**

МБОУ «Червонновская средняя школа»

Октябрь, 2026

№ 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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
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	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд *(должно быть не менее 50-70^{0}С)*?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд *(должно быть не менее 45- 60^{0}С)*?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд *(должно быть не менее 18 - 20^{0}С)*?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания		

	обучающихся?		
23	Есть ли приказ о питьевом режиме?		
24	Есть ли положения о питьевом режиме?		
25	Организован ли питьевой режим?		
26	Имеются ли сопроводительные документы на бутилированную воду?		
27	Соблюдаются ли правила кипячения воды?		
28	Ведется ли график смены кипячения воды *(с отметкой в соответствующем журнале)*?		

Члены совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____

Чек-лист
Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Режим питания обучающихся в образовательных организациях»
МБОУ «Червонновская средняя школа»

Сентябрь, 2026

№ 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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
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	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд *(должно быть не менее 50-70^{0}С)*?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд *(должно быть не менее 45- 60^{0}С)*?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд *(должно быть не менее 18 - 20^{0}С)*?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		

17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		
19	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
20	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
21	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
22	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
23	Есть ли утвержденный директор график дежурства учителей?		
24	Есть ли утвержденный директором график приема пищи обучающимися?		
25	Перемена для приёма пищи 20 минут?		
26	Достаточно ли продолжительности перемены для приёма пищи?		
27	Проводится ли влажная уборка обеденного зала после каждого приема пищи?		

Члены совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____

Чек-лист
Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»
МБОУ «Червонновская средняя школа»
Ноябрь, *2026*

№ 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 образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?		
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?		
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	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?		
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?		
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд *(должно быть не менее 50-70^{0}С)*?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд *(должно быть не менее 45- 60^{0}С)*?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд *(должно быть не менее 18 - 20^{0}С)*?		
12	Есть ли в образовательном учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?		
13	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?		
14	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		
15	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?		
16	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?		
17	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		
18	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		

19	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		
20	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
21	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		
22	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		
23	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?		
24	Удовлетворительное ли санитарное состояние помещения для приёма пищи?		
25	Есть ли бумажные салфетки на обеденных столах?		
26	Созданы ли комфортные условия в помещении для приёма пищи (освещение, отопление, мебель и т.д.)?		
27	Проводится ли уборка помещений для приёма пищи после каждого приема пищи?		
28	Чистая ли столовая посуды и приборы для приёма пищи?		
29	Столовая посуда без сколов и трещин?		
30	Имеются ли журналы по проведению влажных, генеральных уборок?		
31	Есть ли график проветривание помещения для приёма пищи?		
32	Наедаются ли обучающиеся?		

Члены совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____
15. _____

Памятка
родителям по проверке питания обучающихся
в МБОУ «Червонновская средняя школа»

Следует обратить внимание на:

– соответствие реализованных блюд утвержденному меню;

– санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды;

– условия соблюдения правил личной гигиены детьми;

– снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция);

– внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь);

– наличие протоколов лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд;

– вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей с согласия родителей);

– объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

– мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании.

Продукты, которые НЕ ДОПУСКАЮТСЯ при организации питания детей в школе:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления;
- мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц;
- зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студни;
- грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом;
- окрошки и холодные супы;
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, яичница-глазунья;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы;
- острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты;
- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- арахис, карамель, в том числе и леденцовая;
- квас, натуральный кофе, энергетики, газированные напитки.

Анкета школьника (заполняется с родителями)

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется
развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите.

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
- да
- нет
- Затрудняюсь ответить

2. Удовлетворяет ли Вас санитарное состояние в школьной столовой?
- да
-нет
- затрудняюсь ответить

3. Питаетесь ли в школьной столовой?
- да
- нет

3.1. Если нет, то по какой причине?
- не нравиться
- не успеваете
- питаетесь дома

4. В школе Вы получаете:
- горячий завтрак
- горячий обед (с первым блюдом)
- 2-разовое горячее питание (завтрак и обед)

5. Наедаетесь ли Вы в школе?
- да
- иногда
- нет

6. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы покушать в школе?
- да
- нет

7. Нравиться ли Вам питание в школьной столовой?
- да
- нет
- не всегда

8. Если не нравиться, то почему?
- невкусно готовят
- однообразное питание
- готовят не любимую пищу
- остывшая еда
- маленькие порции

9. Посещаете ли Вы группу продленного дня?
- да
- нет

9.1. Если да, то получаете полдник в школе или приносите из дома?
- получает полдник в школе
- приносит из дома

10.Устраивает ли Вас меню школьной столовой?
- да
- нет
- иногда

11. Считаете ли Вы питание здоровым и полноценным?
- да
- нет

12. Ваши предложения по изменению меню:

13. Ваши предложения по улучшению питания в школе_____
_____
_____

Протокол
проверки организации питания
совета родительского контроля за организацией питания обучающихся
в МБОУ «Червонновская средняя школа»

от_____ №_____

Инициативная группа родителей, проводивших проверку (Ф.И.О.):

1. Член совета:_____
2. Член комиссии:_____
3. Член комиссии:_____
4. Член комиссии:_____
5. Член комиссии:_____
6. Член комиссии:_____
7. Член комиссии:_____
8. Член комиссии:_____
9. Член комиссии:_____
10. Член комиссии:_____
11. Член комиссии:_____
12. Член комиссии:_____
13. Член комиссии:_____

В ходе проверки установлено следующее:

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Выявлены замечания:

_____
_____
_____

Рекомендовано:

_____
_____
_____

Подписи членов комиссии:

1._____
2._____
3._____
4._____
5._____
6._____
7._____
8._____
9._____
10._____
11._____
12._____
13._____

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 296520261781276660661547455625433911011083524428

Владелец Медведева Наталья Витальевна

Действителен С 04.02.2026 по 04.02.2027