

<p>МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ “БОЛЬШЕКАЙБИЦКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА - ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ ЦИФРОВОГО И ГУМАНИТАРНОГО ПРОФИЛЕЙ КАЙБИЦКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН” ОГРН 1021606762495 ИНН/КПП 1621001947/162101001 422330, Кайбицкий район, с. Большие Кайбицы, ул. Ш. Галиева, дом 11 тел. 8(843 70) 2-11-84 e-mail: S.Kbc@tatar.ru, sch722@rambler.ru https://edu.tatar.ru/kaybitcy/b-kajbitcy/sch</p>	<p>“ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ КАЙБЫЧ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ ОЛЫ КАЙБЫЧ УРТА ГОМУМИ БЕЛЕМ БИРУ МӘКТӘБЕ – ЦИФРЛЫ ҺӘМ ГУМАНИТАР ПРОФИЛЬЛЕ БЕЛЕМ БИРУ ҮЗӘГЕ” МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ ГОМУМИ БЕЛЕМ БИРУ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ ОГРН 1021606762495 ИНН/КПП 1621001947/162101001 422330, Кайбыч районы, Олы Кайбыч авылы, Ш. Галиев урамы, 11 нче йорт тел. 8(843 70) 2-11-84 e-mail: S.Kbc@tatar.ru, sch722@rambler.ru https://edu.tatar.ru/kaybitcy/b-kajbitcy/sch</p>
--	---

ПРИКАЗ
От «29» августа 2025года

БОЕРЫК
№ 228

Об организации родительского контроля качества питания.

С целью повышения эффективности

приказываю:

1. Назначить ответственным за организацию «Родительского контроля качества питания» ЗДВР Габдрахманову Г.З.
2. Утвердить график посещения родителями столовой школы с целью осуществления контроля качества питания обучающимися (Приложение №1)
3. Утвердить состав комиссии контроля качества питания (Приложение №2)
4. Утвердить форму Журнала посещения родителями столовой школы с целью осуществления контроля качества питания обучающихся (Приложение №3)
5. Утвердить форму протокола проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой в МБОУ «Большекайбицкая СОШ-центр образования» (Приложение №4)
6. Контроль за исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Мусина И.М.



ПРОТОКОЛ исследования организации питания в общеобразовательной организации

(наименование общеобразовательной организации)

(основания)

Комиссия в составе:
Председатель комиссии

Члены комиссии:

В присутствии

_____ составили настоящую справку о том, что «_____» _____ 20____ г. в _____ час. _____ мин. проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве _____

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве _____;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла _____

Наличие графика работы столовой _____

Наличие графика приема пищи обучающихся _____

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу) _____

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: _____

дежурство _____ обучающихся _____ в _____ столовой _____ (как _____ организовано)

дежурство педагогов _____

чистота зала _____

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

Члены комиссии:

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки и (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний) вид блюд а)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	

Примечание:

(1)- блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия).

**Памятка для родителей (законных представителей),
участвующих в процессе контроля качества питания**

Совместно с администрацией и представителями органов родительского самоуправления:

1. После звонка на перемену обратите внимание:

- каким образом дети входят в помещение для приема пищи,
- как рассаживаются за столы,
- как ведут себя за столом,
- какова культура приема пищи,
- кто убирает посуду, как дети покидают помещение для приема пищи,
- вид обслуживания: кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д.

2. Изучите меню и сравните его с фактическим набором блюд.

3. Снимите пробу блюд, предлагаемых детям, и дайте оценку их вкусовых качеств.

4. Изучите недельное или 10-дневное меню и выясните:

- кто составляет меню,
- разнообразие блюд,
- наличие и разнообразие овощного меню,
- калорийность по составу продуктов в сравнении с рекомендуемыми нормативами,
- стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность,
- поставщиков продуктов питания и условия хранения.

5. Важно также узнать:

- организационно-правовую форму школьной столовой,
- организатора питания: внешняя организация или работники пищеблока общеобразовательной организации,
- наличие санитарных книжек у работников пищеблока,
- наличие бракеражного журнала и его содержание,
- наличие суточной пробы и условия ее хранения,
- кто проводит бракераж пищи и время проведения в день проверки,
- исправность оборудования пищеблока, дата последней проверки санитарного состояния пищеблока, органы, осуществившие проверку, и сделанные ими замечания/предложения, их устранение/выполнение.
- наличие спецодежды у работников пищеблока.

6. Определите систему организации школьного питания:

- наличие графика работы столовой,

- категории школьников, которым предоставляется льготное питание, и соответствие их определения нормативно-правовому акту Исполнительного комитета муниципального образования;
- принцип организации дежурства в школе,
- система обучения детей культуре питания,
- организация работы с родителями по вопросам правильного питания школьников,
- роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.

7. Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, **составьте протокол и определите сроки исполнения.**

8. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.

Школьное питание должно быть полезным и сбалансированным.

МБОУ «Большекайбицкая СОШ-центр образования»

ЖУРНАЛ

посещения родителями столовой

с целью осуществления контроля качества питания обучающихся

Начат: _____

Окончен: _____

Дата	Фамилия и инициалы проверяющего	Приём пищи (завтрак/обед)	Результаты проверки, основные недостатки и выводы (оценка за качество осуществления питания)	подпись

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор школы

_____ И.М.Мусина

**Состав комиссии по контролю качества питания, родительский
контроль**

«Большекайбицкая СОШ – центр образования»

в 2025-2026 учебном году

Класс	ФИО полностью	Телефон
1А	Биккулова Илона Ансаровна	89274182988
1Б	Биккулова Алия Асхатовна	89270301385
2А	Мутыгуллина Алсу Ринатовна	89083329001
2 Б	Кузьмина Альсина Ирековна	89083311014
3А	Гиниятуллина Гулина Амировна	89297252275
3Б	Гариева Лиана Ансаровна	89172820815
4А	Нигматова Лилия Рифатовна	89270362304
4Б	Хайрутдинова Айгуль Айратовна	89274028982
5А	Галиуллина Зульфия Зуфаровна	89586263396
5Б	Камалетдинов Риназ Галляметдинович	89179193353
6А	Батанова Алина Салимулловна	89393156175
6Б	Насибуллина Камила Фаридовна	79172461562
7А	Гарафутдинова Гульсем Борисовна	89047167364
7Б	Лебедева Альбина Тахировна	89503262253
8А	Гарифуллина Лилия Рашитовна	79393189058
8Б	Губаева Ильмира Фаязовна	89503293320
9А	Ахметова Альбина Ринатовна	89393449502
9Б	Галеева Юлия Владимировна	89272455003
10А	Хайрутдинова Разина Мунировна	89276653090
10Б	Фенагентова Наталия Владимировна	89274776999
11А	Шакирова Гульчачак Максумовна	89274227654
11Б	Гибадуллина Гульчачак Хайдаровна	89030612832

	Председатель комиссии – Габдрахманова Гулина Заудатовна, ЗДВР	89270301385
--	--	-------------

**Заместитель директора
по воспитательной работе**

Г.З.Габдрахманова

«Утверждаю»
Директор МБОУ
«Большекайбицкая СОШ – центр
образования»
И.М.Мусина


Приказ № _____ от ____ августа 2025 года

**Расписание посещения столовой комиссией (по предварительному
согласованию с администрацией)**

<i>Дни недели</i>	<i>Обед</i>
<i>Понедельник</i>	12.00-12.15
<i>Вторник</i>	12.00-12.15
<i>Среда</i>	12.00-12.15
<i>Четверг</i>	12.00-12.15
<i>Пятница</i>	12.00-12.15

Заместитель директора
по воспитательной работе _____ Г.З.Габдрахманова

Лист согласования к документу № 56 от 08.12.2025
Инициатор согласования: Мусина И.М. директор
Согласование инициировано: 08.12.2025 14:59

Лист согласования			Тип согласования: последовательное	
N°	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Мусина И.М.		 Подписано 08.12.2025 - 14:59	-