

Введено в действие  
приказом

МБОУ ГСШ № 3

от 03.04.2026 № 130

Директор

  
О.В. Зюбарина  
ГСШ № 3

**ПРИНЯТО**

с учетом мнения  
совета родителей  
МБОУ ГСШ № 3.

Протокол

от 03.04.26 № 6.

Председатель

Е.В. Сизоненко

**ПРИНЯТО**

с учетом мнения совета  
старшеклассников  
МБОУ ГСШ № 3.

Протокол

от 03.04.26 № 6.

Председатель

В.А. Фатеева

**СОГЛАСОВАНО**

на заседании  
Управляющего совета  
МБОУ ГСШ № 3.

Протокол

от 03.04.26 № 6.

Председатель

Н.А. Семенов

## ПОЛОЖЕНИЕ

**о родительском контроле за организацией горячего питания детей  
в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении  
«Городищенская средняя школа  
с углубленным изучением отдельных предметов № 3»**

### 1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение является документом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Городищенская средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов № 3».

1.2. Положение о родительском контроле за организацией горячего питания детей в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Городищенская средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов № 3» (далее – Положение) разработано в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации (принятой всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020),
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями),
- МР 2.4.0180-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020),
- Правилами оказания услуг общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 года № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»,
- письмом Министерства просвещения России от 26.01.2026 № ИШ-121/04 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации исполнения органами государственной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления и образовательными организациями требований нормативных правовых актов при обеспечении и организации питания в общеобразовательных организациях»),
- уставом учреждения.

1.3. Основными задачами родительского контроля за организацией питания обучающихся являются:

- повышение качества организации питания обучающихся путем информированности родителей (законных представителей);
- выявление пищевых предпочтений обучающихся, их анализ;

- подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в учреждении.
- 1.3. Формы участия родителей (законных представителей) обучающихся в контроле качества питания:
- участие в устных и/или письменных опросах, заполнение анкет для последующего анализа данных мониторинга комиссией по питанию управляющего совета учреждения;
  - участие (разовое/периодическое) в работе комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся управляющего совета учреждения;
  - индивидуальное посещение школьной столовой учреждения.

## **II. Принципы организации здорового питания**

2.1. Здоровое питание - питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах здорового питания, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений.

Принципами здорового питания являются основные правила и положения, способствующие укреплению здоровья человека и будущих поколений, снижению риска развития заболеваний и включают в себя:

- ❖ обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья потребителей пищевых продуктов по отношению к экономическим интересам индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность, связанную с обращением пищевых продуктов;
- ❖ соответствие энергетической ценности ежедневного рациона энергозатратам;
- ❖ соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества);
- ❖ наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- ❖ обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- ❖ применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности;
- ❖ обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);
- ❖ исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов.

2.2. Здоровое питание предусматривает профилактику патологических пищевых привычек (избыточный по калорийности ужин, чрезмерное потребление соли и сахара, легких углеводов, предпочтение продукции с высоким содержанием сахара (кондитерские изделия, сладкие выпечка и напитки), жира (колбасные изделия и сосиски, бутерброды), продолжительные перерывы между основными приемами пищи).

Здоровое питание направлено на снижение рисков формирования патологии желудочно-кишечного тракта, эндокринной системы, снижение риска развития сердечно-сосудистых заболеваний и избыточной массы тела.

### 2.3. Режим питания.

Интервалы между основными приемами пищи (завтрак, обед и ужин) должны составлять не менее 3,5 - 4 часов; между основными и промежуточными приемами пищи (второй завтрак, полдник, второй ужин) - не менее 1,5 часов.

Количество приемов пищи в учреждении определяется режимом функционирования учреждения и утверждается директором учреждения.

Для приема пищи в расписании занятий предусматривается достаточное время - не менее 20 минут.

2.3. В учреждении создаются условия для формирования у обучающихся культуры правильного питания.

В учреждении создаются благоприятные условия для приема пищи, включая интерьер школьной столовой, сервировку столов, микроклимат, освещенность.

При приеме пищи обучающиеся не должны спешить. При быстрой еде пища плохо измельчается, недостаточно обрабатывается слюной, что ведет к повышенной нагрузке на слизистую желудка. В результате ухудшается перевариваемость и усвояемость пищи. Торопливая еда формирует у обучающихся патологический стереотип поведения.

2.4. Энергетическая ценность рациона питания должна удовлетворять энергозатраты ребенка, биологическая ценность - физиологической потребности.

2.5. В меню предусматривается рациональное распределение суточной калорийности по приемам пищи:

- ❖ на завтрак приходится 20 - 25% калорийности суточного рациона;
- ❖ на обед - 30 - 35%;
- ❖ на полдник - 10 - 15%;

2.6. Питание должно быть сбалансированным и разнообразным. Одни и те же блюда не должны повторяться в течение дня и двух смежных дней.

### **III. Родительский контроль за организацией питания детей в учреждении**

3.1. Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания учреждением осуществляется при взаимодействии с управляющим советом учреждения, общественными организациями.

3.2. Для организации эффективного родительского контроля горячего питания на базе управляющего совета функционирует Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - комиссия).

Комиссия является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания обучающихся.

3.3. Состав комиссии утверждается приказом учреждения. В комиссию могут входить представители учреждения, родительской общественности, при наличии медицинской книжки, оформленной в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными актами Российской Федерации и субъекта Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами учреждения, контрактом (договором), заключенным с организатором питания. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом работы, утверждённым директором учреждения.

Комиссия избирает председателя и секретаря открытым голосованием.

3.4. Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся регламентируется настоящим Положением.

3.5. Порядок доступа родителей (законных представителей) обучающихся в школьную столовую учреждения регламентируется соответствующим локальным нормативным актом учреждения.

3.6. Деятельность членов комиссии основывается на принципах добровольности участия в его работе, законности, коллегиальности принятия решений, гласности, а также положений, изложенных в п. 1.3 и разделе 2 настоящего Положения.

Представители родителей (законных представителей) при посещении школьной столовой учреждения должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания и допускать неуважительного отношения к сотрудникам предприятия общественного питания учреждения, сотрудникам исполнителя услуг питания, обучающимся и иным посетителям. Они имеют право зафиксировать результаты посещения в книге отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг

общественного питания, утвержденными Постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 года № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

3.7. Основные направления деятельности комиссии:

- осуществляет контроль за качеством оказания услуг по организации питания обучающихся;
- в ходе проверок оценивает:
  - соответствие рационов питания утвержденному меню, оформление ежедневного меню;
  - соблюдение графика работы столовой;
  - наличие условий для соблюдения личной гигиены обучающимися;
  - качество готовой продукции, в том числе температуру готовых блюд;
  - санитарное состояние обеденного зала;
  - наличие и состояние специальной одежды у сотрудников организатора питания;
  - объем и вид пищевых отходов после приема пищи обучающимися;
  - сервировку столов обеденного зала, готовность линии раздачи;
  - организацию приема пищи обучающимися, участие педагогов во время приема пищи обучающимися;
  - качество уборки обеденного зала после приема пищи;
  - наличие условий для организации питания детей, нуждающихся в лечебном или профилактическом питании;
  - мероприятия по информированности о здоровом питании;
  - график работы и полноту ассортимента буфета (при наличии);
- изучает мнение обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации питания и повышению его качества;
- выносит предложения по улучшению оказания услуги по организации питания обучающихся на заседания управляющего совета.
- оказывает содействие администрации учреждения в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.8. Результаты проверок оформляются актом, направляются директору учреждения и рассматриваются на заседаниях управляющего совета учреждения с приглашением заинтересованных лиц.

Предложения и замечания, оставленные родителями (замечания) по результатам посещения, подлежат обязательному учету органами управления учреждения к компетенции которых относится решение вопросов в области организации питания.

Рассмотрение предложений и замечаний, оставленных родителями (законными представителями) по результатам посещения, осуществляется не реже одного раза в месяц комиссией с участием представителей администрации учреждения, исполнителя услуг, законных представителей обучающихся и с оформлением протокола заседания.

3.9. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания детей в учреждении оценивается по следующим показателям:

- ❖ соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- ❖ санитарно-техническое содержание обеденного зала (школьной столовой), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- ❖ условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- ❖ наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- ❖ объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- ❖ наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- ❖ вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их

родителей (законных представителей);

- ❖ информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

3.10. Организация родительского контроля один раз в год может осуществляться в форме анкетирования родителей (законных представителей) и обучающихся (приложение № 1) и участия в работе общешкольной комиссии (приложение № 2).

3.11. Итоги проверок обсуждаются на родительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации учреждения, ее Учредителя и (или) оператора питания, органов контроля (надзора).

#### **IV. Права, обязанности и ответственность комиссии по контролю за организацией горячего питания**

4.1. Для осуществления своих функций и полномочий комиссия имеет право:

- ❖ контролировать в учреждении организацию и качество питания обучающихся;
- ❖ составлять график контроля по организации качественного питания обучающихся (на месяц или учебную четверть (полугодие));
- ❖ проводить заседания по мере необходимости, но не реже 1 раза в учебную четверть и считать их правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 ее членов;
- ❖ получать от работников школьной столовой информацию об организации питания, качеству приготовляемых блюда соблюдению нормативов СанПиН;
- ❖ приглашать на свои заседания работников школьной столовой и заслушивать их по вопросам обеспечения качественного питания обучающихся;
- ❖ проводить проверку школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трех человек на момент проверки;
- ❖ изменять график проверки контроля по организации качественного питания обучающихся;

4.2. Комиссия обязана:

- ❖ о результатах своей работы информировать директора учреждения, общешкольный родительский комитет, Управляющий совет учреждения;
- ❖ вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- ❖ по итогам календарного года готовить аналитическую справку для отчета по самообследованию учреждения;
- ❖ нести ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг;
- ❖ вести документацию: заседания комиссии оформляются протоколом, которые подписываются председателем комиссии. Журнал регистрации протоколов заседания комиссии хранится у директора учреждения;
- ❖ соблюдать в школьной столовой требования СанПиН.

4.3. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей.

4.4. В период карантина, пандемии и других форс мажорных ситуаций с состав комиссии родители (законные представители) не входят.

**Положение о родительском контроле  
за организацией горячего питания детей  
в учреждении разработано методистом**



**Е.В. Толмачевой**

**Анкета школьника  
(заполняется вместе с родителями (законными представителями))**

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развернутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

НЕ НРАВИТСЯ

НЕ УСПЕВАЕТЕ

ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В УЧРЕЖДЕНИИ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В УЧРЕЖДЕНИИ?

ДА

ИНОГДА

НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В УЧРЕЖДЕНИИ?

ДА

НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

ОСТЫВШАЯ ЕДА

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

ИНОЕ \_\_\_\_\_

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЕННОГО ДНЯ?

ДА

НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В УЧРЕЖДЕНИИ ИЛИ ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА?

ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В УЧРЕЖДЕНИИ

ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА

НЕТ

ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В УЧРЕЖДЕНИИ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА

НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

\_\_\_\_\_

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ

\_\_\_\_\_.

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Состав комиссии, проводившей проверку:

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в учреждении меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей (законных представителей) и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования учреждения?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в учреждении приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	

	Б) нет	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 634721627414093995837494482188458045512377282770

Владелец Зимарина Ольга Владимировна

Действителен с 22.06.2023 по 21.06.2024