

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Новосибирска
«Специальная (коррекционная) школа-интернат № 37»
МБОУ С(К)ШИ №37

ПРИКАЗ

18 августа 2026 г.

№ 261

г. Новосибирск

О создании комиссии общественного контроля
организации и качества питания

В соответствии с приказом департамента образования мэрии города Новосибирска от 17.08.2026 № 0759-од «Об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях, подведомственных департаменту образования мэрии города Новосибирска в 2026/2027 учебном году», на основании Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №19 «Об утверждении СП 2.42.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» с целью усиления контроля и совершенствования организации и качества питания в МБОУ С(К)ШИ №37 в 2026/27 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного контроля организации и качества питания (далее – комиссия) из числа родителей (протокол общешкольного родительского собрания от 26.08.2026 года № 1). (Копия Протокола прилагается)
2. Включить в комиссию представителей от родительской общественности в следующем составе: Журавлёву Алевтину Геннадьевну, Мишагину Татьяну Ивановну, Рудову Веронику Андреевну. Утвердить комиссию:
 - председатель комиссии – Легостаева С.Г. - старший воспитатель, ответственный за организацию питания;
 - заместитель председателя комиссии — Бородина Н.Ю. воспитатель, секретарь;
 - члены комиссии:
 - Стахович Е.А. – диетсестра,
 - Мишагина Т.И. - представитель родительской общественности,
 - Журавлёва А.Г.- представитель родительской общественности.
3. Назначить ответственным за взаимодействие с комиссией Егорову Е.А., учителя начальных классов.
4. Актуализировать Положение о комиссии общественного контроля организации и качества питания.
5. Утвердить График и план работы комиссии. (Приложение 1).
 6. При проведении мероприятий общественного (родительского) контроля использовать рекомендуемые ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора формы документов проведения и учета мероприятий родительского контроля, оценки результатов и принимаемых мер.
 7. Обеспечить своевременное внесение информации о результатах мероприятий общественного (родительского) контроле в программное средство «Мониторинг питания и здоровья», расположенного на официальном сайте ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора Бородина Н.Ю.

8. Провести разъяснительную работу с родителями, принимающими участие в родительском контроле, о прохождении ими обучения по санитарно - просветительской программе «Основы здорового питания родительский контроль», с последующим присвоением статуса общественный инспектор с правом проведения мероприятий родительского контроля за питанием в общеобразовательной организации.
9. Проводить с участниками образовательных отношений просветительскую работу, направленную на формирование позитивного общественного мнения об организации питания в школе.
10. По результатам проверки Комиссией заполняется справка по изучению деятельности. (Образец справки по изучению деятельности комиссии общественного контроля организации и качества питания обучающихся в МБОУ С(К) ШИ №37 в программном средстве «Мониторинг питания и здоровья», расположенного на официальном сайте ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора)
11. Ответственный за организацию питания Легостаева С.Г. периодически (но не реже 1 раза в квартал (полугодие) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.
12. Ответственный за организацию питания Легостаева С.Г. отчитывается по результатам работы комиссии составляет отчет по устранению ранее обнаруженных недостатков, сообщает о принятых мерах.
13. Кашкалде Е.В., специалисту по кадрам, ознакомить членов комиссии с порядком их работы по утвержденному Положению под подпись.
14. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



И.А. Зайцева

С приказом ознакомлены № 261 от 18.08.2026 г.:

<u>ст. воспитатель</u>	<u>18.08.26</u>	<u>С.Г. Легостаева</u>
(должность)	(дата, подпись)	(И.О. Фамилия)
<u>воспитатель</u>	<u>18.08.26</u>	<u>А.Н. Борщова</u>
(должность)	(дата, подпись)	(И.О. Фамилия)
<u>учитель</u>	<u>18.08.2026</u>	<u>Е.А. Егорова</u>
(должность)	(дата, подпись)	(И.О. Фамилия)
<u>повар</u>	<u>18.08.2026</u>	<u>А.П. Плуровлева</u>
(должность)	(дата, подпись)	(И.О. Фамилия)
<u>директора</u>	<u>18.08.2026</u>	<u>Смехович В.А.</u>
(должность)	(дата, подпись)	(И.О. Фамилия)
<u>вспомогатель</u>	<u>18.08.2026</u>	<u>Михайлова И.Г.</u>
(должность)	(дата, подпись)	(И.О. Фамилия)
<u>родитель</u>	<u>18.08.2026</u>	<u>В.А. Зайцева</u>
(должность)	(дата, подпись)	(И.О. Фамилия)
<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
(должность)	(дата, подпись)	(И.О. Фамилия)

Проверка соблюдения нормы выхода блюд

Контрольное взвешивание проводят с целью определения соответствия фактического веса блюда (изделия) норме выхода блюда, которая указана в меню.

Для определения правильности веса *штучных* готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 10 штук на весах. Если при взвешивании суммарная масса изделий оказывается ниже (выше) нормы, взвешивание перепроверяется еще раз. Далее изделия взвешиваются поштучно. Каши, гарниры и другие весовые блюда и изделия – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем раздельного взвешивания трех-пяти порций с последующим суммированием и делением на 3 или 5. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

Допустимое отклонение в массе одного блюда (изделия) от нормы не более чем на $\pm 3 \%$.

Примерная инструкция по контролю для родителей

1. После звонка на перемену понаблюдайте в обеденном зале: как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, 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, подсчитайте калорийность по составу продуктов и сравните с рекомендуемыми нормативами.
5. Поинтересуйтесь также: организационно-правовой формой школьной столовой, кто готовит блюда (доготовочная или все блюда готовятся работниками пищеблока), есть ли санитарные книжки у работников пищеблока, наличием бракеражного журнала и его содержанием, наличием суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, всё ли оборудование пищеблока исправно, наличием спецодежды у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены.
6. Как организовано руководство школьным питанием: наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание школьников, организация дежурства, как организовано обучение детей культуре питания.
7. Проанализируйте полученные факты и совместно с администрацией школы решите, что должны делать администрация, родители, работники пищеблока в деле улучшения питания детей, определите сроки исполнения.
8. Не забудьте проверить исполнение рекомендаций. Добивайтесь действенности контроля, а не его видимости.

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки ⁽¹⁾	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда ⁽²⁾	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	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), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества производства продукции общественного питания

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ С(К)ШИ № 37
И.А. Зайцева
К приказу № 261 от 18.08.2026 года

График работы

комиссии общественного контроля организации и качества питания

на 2026/27 учебный год

1. Сентябрь 14.09-18.09.26
2. Октябрь 12.10-16.10.26
3. Ноябрь 16.11-20.11.26
4. Декабрь 14.12-18.12.26
5. Январь 14.01-18.01.27
6. Февраль 15.02-19.02.27
7. Март 15.03-19.03.27
8. Апрель 12.04-16.04.27
9. Май 14.05-18.05.27

План работы

комиссии общественного контроля организации и качества питания

на 2026/27 учебный год

	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1.	Назначение комиссии Знакомство с приказом	18.08.2026 г.	Директор Делопроизводитель
2.	Работа комиссии		
2.1.	Контроль за соответствием массы порционных блюд выходу блюда, указанному в меню	В период работы комиссии	Члены комиссии
4.	Отслеживание качества готовых блюд	В период работы комиссии	Члены комиссии

5.	Контроль за соблюдением примерного меню и меню-требования	В период работы комиссии	Члены комиссии
6.	Контроль за пищевой и энергетической ценностью рационов	В период работы комиссии	Члены комиссии
7.	Контроль за соблюдением работниками правил личной гигиены	В период работы комиссии	Члены комиссии
8.	Контроль за организацией приема пищи воспитанниками, соблюдения ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий.	В период работы комиссии	Члены комиссии
9.	Работа с документацией. Проверка ведения Журнала бракеража готовой продукции, наличие медицинских книжек, «Журнал здоровья» для дежурных обучающихся и для работников пищеблока, журнала «Ведомость контроля за рационом питания», «Журнал витаминизации третьих и сладких блюд»	В период работы комиссии	Члены комиссии
10.	Составление Справки по изучению организации питания в МКОУ С(К)ШИ №37	ежемесячно	Члены комиссии, Ответственный за питание
11.	Отчёт на совещании при директоре	Декабрь/ март	Ответственный за питание