



АДМІНІСТРАЦІЯ
САКСЬКОГО РАЙОНУ
РЕСПУБЛІКИ КРИМ
ВІДДІЛ ОСВІТИ

АДМИНИСТРАЦИЯ
САКСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ

КЪЫРЫМ
ДЖУМХУРИЕТИНИНЪ
САКЪ РАЙОН МЕМУРИЕТИ
ТАСИЛЬ БОЛЮГИ

П Р И К А З

От 29.08.2024

№ 204

г. Саки

О создании муниципального совета
родительского контроля за
организацией питания обучающихся в
образовательных организациях
Сакского района Республики Крым

Во исполнение 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», с 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 2024/2025 учебный год, состава родительского контроля за организацией питания, плана-графика контрольных мероприятий за организацией питания
п р и к а з ы в а ю:

1. Считать приказ отдела образования администрации Сакского района от 13.03.2024 № 89 «О создании муниципального совета родительского контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях Сакского района Республики Крым» утратившим силу.
2. Создать муниципальный совет родительского контроля за организацией питания обучающихся в образовательных организациях Сакского района Республики Крым (далее – Совет).
3. Утвердить:

3.1. положение о муниципальном совете родительского контроля за организацией питания обучающихся в образовательных организациях Сакского района Республики Крым (далее - Положение) (Приложение 1).

3.2. состав Совета (Приложение 2).

3.3. план-график контрольных мероприятий за организацией качественного питания обучающихся в образовательных организациях Сакского района Республики Крым (Приложение 3).

3.4. чек - листы проверок , анкета, протокол проверок (Приложение 4).

4. Положение о Совете разместить на официальном сайте отдела образования администрации Сакского района Республики Крым.

5. Заведующему сектором общего, дополнительного образования и воспитательной работы отдела образования администрации Сакского района Голуб О.А. в срок до 01 октября 2024 года направить в Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым информацию о разработке и утверждении муниципального приказа по функционированию муниципальной комиссии родительского контроля за организацией питания (далее - комиссия); график посещения комиссией столовых, групповых ячеек образовательных организаций на 2024/2025 учебный год

6. Муниципальному казенному учреждению "Центр обеспечения общего и дополнительного образования" Сакского района Республики Крым (Мальцева Е.А.): обеспечить методическую и консультативную помощь в организации питания обучающихся в образовательных организациях Сакского района Республики Крым.

7. Руководителям образовательных организаций в срок до 16 сентября 2024 года обеспечить обновление локальных актов по осуществлению родительского контроля за организацией питания обучающихся.

8. Контроль исполнения приказа возложить на заведующего сектора общего, дополнительного образования и воспитательной работы отдела образования администрации Сакского района Республики Крым, Голуб О.А.

Начальник отдела образования



Б.А. Яковец

С приказом ознакомлены:



О.А. Голуб

«29»

08

2024 г.

Е. А. Мальцева

«29»

08

2024 г.

УТВЕРЖДЕН
приказ отдела образования
администрации Сакского района
Республики Крым
от 29.08.2024 № 204

Положение
о муниципальном совете родительского контроля за организацией
питания обучающихся в образовательных организациях
Сакского района Республики Крым

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение о муниципальном совете родительского контроля за организацией питания обучающихся в образовательных организациях Сакского района Республики Крым на 2024/2025 учебный год (далее – Муниципальный совет) разработано на основании:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273ФЗ;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32;

- Методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

- Письма Министерства просвещения Российской Федерации от 26.11.2021 № АБ-2133/10 "О направлении методических рекомендаций".

- Приложения 5 к протоколу заседания Оперативного штаба Министерства просвещения Российской Федерации по организации горячего питания от 23.04.2021 № ГД-34/01 пр.

1.2. Муниципальный совет является постоянным действующим общественным органом для осуществления административно-общественного контроля за организацией и качеством питания в образовательных организациях Сакского района.

1.3. Муниципальный совет осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации.

1.4. В состав Муниципального совета входят представители отдела образования администрации Сакского района Республики Крым (далее – отдел образования), представители советов родительского контроля за организацией питания образовательных организаций Сакского района.

1.5. Деятельность членов Муниципального совета основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Цели и задачи Муниципального совета.

2.1. Цели Муниципального совета:

- оказание практической помощи советам родительского контроля за организацией питания образовательных организаций Сакского района;
- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- мониторинг соответствия энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся;
- мониторинг обеспечения максимального разнообразного здорового питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров и поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обработки пищевых продуктов (готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

2.2. Основные задачи Муниципального совета - это повышение качества и эффективности организации питания в образовательных организациях Сакского района Республики Крым путем:

- контроля за исполнением нормативных правовых актов по организации горячего питания обучающихся;
- контроля организации горячего питания в образовательных учреждениях, расположенных на территории Сакского района Республики Крым;
- контроля температурного режима выдачи готовых блюд;
- контроля за работой организаторов питания по оказанию соответствующих услуг.

3. Основные направления деятельности Муниципального совета.

3.1. Члены Муниципального совета могут осуществлять общественный контроль только в обеденном зале, групповых ячейках. Вход в зону приготовления пищи (цеха) **запрещен**.

3.2. При проведении Муниципальным советом мероприятий контроля за организацией питания детей в образовательных организациях Сакского района Республики Крым оцениваются:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному основному (организованному) меню;

- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие информационных стендов, 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 готовых блюд;

- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия родителей или иных законных представителей;

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

3.3. Организация работы Муниципального совета может осуществляться в очной и заочной (анкетирование родителей (законных представителей) и детей) форматах.

Итоги мониторинговых мероприятий обсуждаются на заседаниях Муниципального совета и будут являться основанием для обращений в адрес органов управления образованием администрации, операторов питания, органов контроля.

4. Порядок доступа членов Муниципального совета в помещения для приема пищи.

4.1. Члены Муниципального совета при посещении помещений для приема пищи, должны иметь:

- документ, удостоверяющий личность;

- личную медицинскую книжку с результатами обследования для работы в организациях. Книжка должна быть оформлена в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

Документы предъявляются представителю образовательной организации для ознакомления.

4.2. Перед каждым посещением помещений для приема пищи члены Муниципального совета обязаны:

- предоставить план мероприятий, утвержденный председателем Муниципального совета;

- пройти термометрию;

- пройти осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний и получить допуск от ответственного лица образовательной организации.

5. Организация мероприятий посещения членами Муниципального совета помещения для приема пищи.

5.1. Контрольные мероприятия осуществляются в соответствии с требованиями, установленными настоящим Положением.

5.2. Члены Муниципального совета должны соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные образовательной организацией.

5.3. Посещение помещений для приема пищи осуществляется членами Муниципального совета в рабочий день во время работы пищеблока образовательной организации, в соответствии с графиком работы столовой.

5.4. Посещение помещений для приема пищи членами Муниципального совета осуществляется в сопровождении представителей отдела образования администрации Сакского района Республики Крым, сотрудников образовательной организации.

5.5. Предложения и замечания, выявленные членами Муниципального совета, подлежат обязательному рассмотрению сотрудниками отдела образования администрации Сакского района к компетенции которых относится решение вопросов в сфере организации питания.

5.6. Рассмотрение предложений и замечаний, выявленных членами Муниципального совета, осуществляется не реже одного раза в месяц специалистами отдела образования администрации Сакского района Республики Крым.

5.7. Срок проведения мероприятий не может превышать одного рабочего дня.

6. Основание проведения мероприятий членами Муниципального совета.

6.1. Основанием для проведения контрольных мероприятий может стать:

- наличие сведений о некачественном и (или) неполноценном питании обучающихся;
- случай отравления обучающегося;
- наступление сроков проведения контрольных мероприятий;
- проверка устранения замечаний, выявленных при предыдущем контрольном мероприятии;
- наличие плана-графика посещения членами Муниципального совета образовательной организации.

7. Оформление результатов мероприятий, проводимых членами Муниципального совета.

7.1. По окончании проведения контрольного мероприятия, предусматривающего посещение помещений для приема пищи, составляется акт проверки. Дополнительно могут оформляться иные документы в зависимости от основания проведения контрольного мероприятия.

7.2. представители образовательной организации знакомятся с содержанием документов на месте проведения контрольного мероприятия.

7.3. По окончании проведения контрольного мероприятия, предусматривающего мониторинг выполнения мероприятий за организацией

питания обучающихся, документарную проверку и изучение мнений обучающихся и их родителей (законных представителей) составляется чек-лист и акт проверки.

8. Права и ответственность членов Муниципального совета.

Для осуществления возложенных функций Муниципальному совету предоставлены следующие права:

8.1. Осуществлять контрольные мероприятия, направленные на организацию и качество питания в образовательных организациях Сакского района Республики Крым.

8.2. Заслушивать на заседаниях Муниципального совета специалистов отдела образования администрации Сакского района Республики Крым, курирующих вопросы по организации питания детей в образовательных учреждениях района.

8.3. Проводить контрольные мероприятия за организацией питания детей в образовательных организациях Сакского района Республики Крым согласно графику.

8.4. Изменять график проведения контрольных мероприятий по объективным причинам.

8.5. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся.

8.6. Члены Муниципального совета имеют право:

- знакомиться с утвержденным основным (организованным) меню;
- анализировать реализацию блюд и продукции из утвержденного основного (организованного) меню;
- анализировать полноту потребления блюд и продукции обучающимися;
- знакомиться с информацией о реализуемых блюдах продукции (о стоимости, их весе (объеме), сведениях о пищевой ценности блюд);
- опрашивать обучающихся и сотрудников пищеблока;
- лично оценивать органолептические показатели пищевой продукции в результате дегустации блюда или рациона из меню текущего дня, за счет личных средств;
- реализовать иные права, предусмотренные законодательством о защите прав потребителей.
- знакомиться с документами по организации питания в образовательной организации;
- запрашивать и получать информацию по организации питания обучающихся;
- задавать ответственному представителю образовательной организации и представителю организатора питания вопросы в рамках их компетенций и в пределах полномочий комиссии;

- запрашивать сведения результатов работы бракеражной комиссии;
- запрашивать сведения о результатах лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в рамках производственного контроля;
- участвовать в проведении мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания;

8.7. Члены Муниципального совета не вправе:

- проходить в производственную зону приготовления пищи, в целях соблюдения правил по технике безопасности и не нарушения производственного процесса;
- находиться в столовой вне графика работы учреждения, утвержденного руководителем образовательной организации;
- вмешиваться в непосредственный процесс организации питания;
- отвлекать обучающихся во время приема пищи;
- допускать неуважительное отношение к сотрудникам образовательной организации, сотрудникам пищеблока, обучающимся образовательных организаций;
- производить фото- и видеоматериалы, содержащие информацию, поименованную в Федеральном законе от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» как «персональные данные». Фото- и видеоматериалы могут быть использованы при подготовке акта проверки по результатам работы по контролю за качеством организации питания.
- оценивать соблюдение требований, если оценка соблюдения таких требований не относится к полномочиям членов Муниципального совета;
- требовать предоставления документов, информации, если они не относятся к предмету контрольного мероприятия, а также изымать оригиналы таких документов;
- превышать установленные сроки контрольного мероприятия.

8.8. Во время посещения помещений для приема пищи члены Муниципального совета обязаны:

- носить санитарную одежду (халаты, колпак (косынку) и бахилы) и средства индивидуальной защиты (маски (при необходимости), перчатки).

Санитарную одежду и средства индивидуальной защиты предоставляет общеобразовательная организация;

- соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекций.

9. Организация деятельности Муниципального совета

9.1. В состав Муниципального совета входят представители советов родительского контроля за организацией питания обучающихся в образовательных организациях Сакского района Республики Крым (далее — председатели муниципальных родительских советов):

Персональный состав Муниципального совета формируется с учетом поданных кандидатур руководителями образовательных организаций Сакского района Республики Крым.

9.2. Муниципальный родительский совет путем проведения голосования избирает председателя муниципального родительского совета, который становится кандидатом в состав Республиканского совета сроком на один год.

9.3. В ходе проведения первого заседания Муниципального совета путем голосования избирают председателя Муниципального совета заместителя председателя Муниципального совета и секретаря Муниципального совета.

9.4. Проведения первого (установочного) заседания Муниципального совета осуществляется отделом образования администрации Сакского района Республики Крым.

9.5. Председатель Муниципального совета:

- осуществляет общее руководство Муниципального совета;
- распределяет обязанности между членами Муниципального совета;
- определяет повестку дня и порядок рассмотрения вопросов на заседании Муниципального совета;
- представляет Муниципальный совет во взаимодействии с органами государственной власти, органами местного самоуправления и иными организациями;
- доводит до сведения членов Муниципального совета необходимую информацию (поручения) по итогам прошедших заседаний;
- готовит (при необходимости) предложения;
- осуществляет контроль за выполнением решений;
- запрашивает у членов Муниципального совета необходимые документы и информацию для подготовки заседаний Муниципального совета и выработки проектов решений;
- заместитель председателя Муниципального совета на время отсутствия председателя возглавляет Муниципальный совет;
- секретарь Муниципального совета.

Секретарь Муниципального совета:

- обеспечивает ведение протоколов заседаний и иной документации и сохранность ее в течение 3 лет;
- осуществляет рассылку повестки и материалов членам Муниципального совета (повестка заседания рассылается не позднее, чем за 3 рабочих дня до начала заседания).

9.6. Муниципальный совет проводится как в очной, так и в заочной форме (заочное голосование).

9.7. Муниципальный совет, проводимый в очной форме, правомочен (имеет кворум), если в нем принимают участие не менее 2/3 членов Муниципального совета. При равном количестве голосов решающим является голос председателя Муниципального совета.

9.8. Решение Муниципального совета принимается большинством голосов присутствующих.

Муниципальный совет, проводимый в заочной форме (заочное голосование), правомочен (имеет кворум), если в нем приняли участие все лица, входящие в состав членов Муниципального совета.

9.9. Муниципальный совет проводит заседания по мере необходимости, но не реже одного раза в квартал. По итогам заседания Муниципального совета оформляется протокол, который подписывается председателем Муниципального совета/заместителем председателя Муниципального совета, секретарем Муниципального совета.

9.10. Члены Муниципального совета, несогласные с решениями, принятыми на заседании Муниципального совета, имеют право в письменном виде изложить свое особое мнение, которое прилагается к протоколу заседания.

9.11. Лицо, не являющееся членом Муниципального совета, но желающее принять участие в его работе, может быть приглашено на заседание, если против этого не возражает более половины членов Муниципального совета, присутствующих на заседании.

9.12. Актуальная информация о Муниципальном совете размещается на официальном сайте отдела образования администрации Сакского района Республики Крым.

9.13. Муниципальный совет формируется на основании приказа отдела образования администрации Сакского района Республики Крым. Полномочия Муниципального совета начинаются с момента подписания соответствующего приказа.

9.14. Муниципальный совет утверждает план-график контрольных мероприятий за организацией качественного питания в образовательных организациях Сакского района Республики Крым.

10. Ответственность членов Муниципального совета.

10.1. Члены Муниципального совета несут ответственность за объективность представленной информации по организации питания и качеству предоставляемых услуг.

10.2. Содержание настоящего Положения доводится до сведения членов Муниципального совета путем его размещения на сайте отдела образования администрации Сакского района Республики Крым.

Контроль за реализацией настоящего положения осуществляет отдел образования администрации Сакского района Республики Крым.

УТВЕРЖДЕН
приказом отдела образования
администрации Сакского района
Республики Крым
от 29.08.2024 № 204

Состав муниципального совета родительского контроля за организацией
питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Сакского района
Республики Крым

№ п/п	Члены муниципального совета	
1.	Заблоцкая Инесса Александровна	«Ореховская средняя школа»
2.	Лысенкова Анастасия Игоревна	МБОУ «Елизаветовская средняя школа»
3.	Леонова Ирина Сергеевна	МБОУ «Ильинская СШ»
4.	Ляшенко Виктория Валерьевна	МБОУ «Веселовская средняя школа»
5.	Садыкова Зарина Ринатовна	МБОУ «Вересаевская СШ»
6.	Пильберт Ольга Геннадьевна	МБОУ «Виноградовская СШ»
7.	Медвецкая Наталья Николаевна	МБОУ «Воробьевская СШ»
8.	Абдульвапова Сайде Диляверовна	МБОУ «Геройская СШ»
9.	Менаметова Марина Алексеевна	МБОУ «Добрушинская СШ»
10.	Аметова Екатерина Владимировна	МБОУ «Журавлинская СШ»
11.	Колядинская Наталья Дмитриевна	МБОУ «Зерновская СШ»
12.	Крайсвитняя Наталья Валерьевна	МБОУ «Ивановская СШ»
13.	Эмирсуюнова Левае Саитовна	МБОУ «Каменоломненская СШ»
14.	Амбарцумян Ольга Александровна	МБОУ «Карьерновская СШ»
15.	Чернякова Оксана Николаевна	МБОУ «Кольцовская СШ»
16.	Трохина Анна Сергеевна	МБОУ «Крайненская СШ»
17.	Билык Наталья Викторовна	МБОУ «Крымская ШГ»
18.	Камынина Виктория Юрьевна	МБОУ «Лесновская СШ»
19.	Эмираджиева Эмине Абдурамановна	МБОУ «Митяевская СШ»
20.	Верменич Юлия Юрьевна	МБОУ «Михайловская СШ»
21.	Нежданова Анастасия Игоревна	МБОУ «Молочненская СШ»
22.	Яровая Левиза Саидовна	МБОУ «Натапинская СШ»
23.	Здоренко Виктория Павловна	МБОУ «Новофёдоровская ШЛ»
24.	Бабич Любовь Романовна	МБОУ «Охотниковская СШ»
25.	Захарова Ольга Владимировна	МБОУ «Ромашкинская СШ»
26.	Баран Наталья Михайловна	МБОУ «Сизовская СШ»
27.	Сатурина Валерия Владимировна	МБОУ «Столбовская СШ»

28.	Дуда Светлана Руслановна	МБОУ «Суворовская СШ»
29.	Заретдинова Нина Викторовна	МБОУ «Трудовская СШ»
30.	Ляховский Сергей Михайлович	МБОУ «Уютненская СШГ»
31.	Лосева Яна Анатольевна	МБОУ «Фрунзенская СШ»
32.	Волкова Татьяна Ивановна	МБОУ «Червонновская СШ»
33.	Фейзуллаева Эльнара Наримановна	МБОУ «Шелковичненская СШ»
34.	Перминова Ольга Николаевна	МБОУ «Штормовская ШГ»
ДОУ и СП		
1	Баркалова Алена Васильевна	МБДОУ «Зернышко» села Зерновое
2	Золотарева Ирина Вячеславовна	МБДОУ «Теремок» села Виноградово
3	Ибрагимова Лиля Ризаевна	МБДОУ «Колокольчик» села Лесновка
4	Муфтиева Лиля Анверовна	МБДОУ «Солнышко» села Суворовское
5	Клюса Анна Леонидовна	МБДОУ «Солнышко» села Штормовое
6	Эмирова Юлия Сергеевна	МБДОУ «Светлячок» села Сизовка
7	Ахметова Зера Лутфиевна	МБДОУ «Сказка» села Фрунзе
8	Джемалядинова Алиме Ремзиевна	МБДОУ «Ласточка» села Глинка
9	Ляшенко Ольга Александровна	МБДОУ «Чайка» села Михайловка
10	Недобой Евгения Павловна	МБДОУ «Золотая рыбка» села Орехово
11	Севякина Мария Михайловна	МБДОУ «Региональный детский сад «Сказка» села Крымское
12	Ивенкова Кристина Валерьевна	МБДОУ «Березка» села Червоное
13	Каримова Анастасия Андреевна	МБДОУ «Воробушек» села Воробьево
14	Кудинова Татьяна Вадимовна	МБДОУ «Колосок» села Уютное
15	Трунова Анна Николаевна	МБДОУ «Сокол» поселка городского типа Новофедоровка
16	-	МБДОУ «Ромашка» села Охотниково
17	Каримова Фариза Жаломеддиновна	МБДОУ «Теремок» села Молочное
18	Сулейманова Эльзара Арсеновна	МБДОУ «Ромашка» села Каменоломня
19	Скоко Елена Юрьевна	МБДОУ «Спутник» села Веселовка
20	Щечка Виталина Васильевна	МБДОУ «Колосок» села Добрушино
21	Закопайло Анастасия Андреевна	МБДОУ «Светлячок» села Ивановка
22	-	МБДОУ «Светлячок» села Трудовое
23	Чернякова Оксана Николаевна	СП МБДОУ «Капитошка» села Кольцевое
24	Сатурина Валерия Владимировна	СП МБДОУ «Ласточка» села Столбовое
25	Амбарцумян Ольга Александровна	СП МБДОУ «Солнышко» села Карьерное
26	Фокина Альме Диляверовна	СП МБДОУ «Пчелка» села Геройское
27	Бублик Татьяна Николаевна	СП МБДОУ «Аленький цветочек» с.Ромашкино
28	Эмираджиева Эмине Абдурамановна	СП МБДОУ «Тополек» с. Митяево
29	Аметова Екатерина Владимировна	СП МБДОУ «Журавушка» с. Журавли
30	Садыкова Зарина Ринатовна	СП «Львенок» с. Вересаево
31	Лысяная Светлана Михайловна	СП «Зайчик» с. Наташино

УТВЕРЖДЕН
приказом отдела образования
администрации Сакского района
Республики Крым
от 29.08.2024 № 204

План-график контрольных мероприятий за организацией качественного питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Сакского района Республики Крым

Школы	2024/2025 учебный год											
	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август
МБОУ "Вересаевская средняя школа" Сакского района Республики Крым			ноябрь				март					
МБОУ "Веселовская средняя школа имени дважды Героя Советского Союза Амет-Хан Султана" Сакского района Республики Крым		октябрь						апрель				
МБОУ "Виноградовская средняя школа" Сакского района Республики Крым					январь				май			
МБОУ "Воробьевская средняя школа" Сакского района Республики Крым		октябрь						апрель				
МБОУ "Геройская средняя школа" Сакского района Республики Крым				декабрь				апрель				
МБОУ "Добрушинская средняя школа" Сакского района Республики Крым			ноябрь				март					
МБОУ "Елизаветовская средняя школа" Сакского района Республики Крым			ноябрь				март					
МБОУ "Журавлинская средняя школа" Сакского района Республики Крым	сентябрь					февраль						
МБОУ "Зерновская средняя школа" Сакского района Республики Крым					январь				май			
МБОУ "Ивановская средняя школа" Сакского района Республики Крым				декабрь				апрель				

[illegible]

МБОУ "Уютненская средняя школа-гимназия" Сакского района Республики Крым	октябрь					апрель			
МБОУ "Фрунзенская средняя школа" Сакского района Республики Крым		декабрь			март				
МБОУ "Червонновская средняя школа" Сакского района Республики Крым		декабрь				апрель			
МБОУ "Шелковичненская средняя школа" Сакского района Республики Крым	сентябрь				февраль				
МБОУ "Штормовская школа-гимназия" Сакского района Республики Крым	октябрь						май		
2024/2025 учебный год									
Сады									
МБДОУ "Березка" села Червоное Сакского района Республики Крым		декабрь							август
МБДОУ "Воробушек" с.Воробьево Сакского района Республики Крым	октябрь					апрель			
МБДОУ "Зернышко" с.Зерновое Сакского района Республики Крым			январь				май		
МБДОУ "Золотая рыбка" с.Орехово Сакского района Республики Крым	сентябрь							июль	
МБДОУ "Колокольчик" с.Лесновка Сакского района Республики Крым	сентябрь							июль	
МБДОУ "Колосок" с.Добрушино Сакского района Республики Крым		ноябрь			март				
МНОДОУ "Колосок" с. Уютное Сакского района Республики Крым	октябрь								
МБДОУ "Ласточка" с.Глинка Сакского района Республики Крым					февраль		июнь		
МБДОУ "Ромашка" с. Каменоломня Сакского района Республики Крым		ноябрь			март				
МБДОУ "Ромашка" с. Охотниково Сакского района Республики Крым									
МБДОУ "Светлячок" с.Ивановка Сакского района Республики Крым		декабрь						июль	
МБДОУ "Светлячок" села Сизовка Сакского района Республики Крым			январь				май		
МБДОУ "Светлячок" села Трудовое Сакского района Республики Крым									
МБДОУ "Региональный детский сад "Сказка" села Крымское Сакского района Республики Крым			январь				май		
МБДОУ "Сказка" с.Фрунзе Сакского района Республики Крым		декабрь							август
МБДОУ "Сокол" пгт.Новофедоровка Сакского района Республики Крым		декабрь						июль	

[illegible]

Приложение 4

УТВЕРЖДЕН

приказом отдела образования
администрации Сакского района
Республики Крым
от 29.08.2024 № 204

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

(наименование образовательной организации)

Январь, 2025

№ 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 <i>(должно быть не менее 50-70⁰C)</i> ?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45- 60⁰C)</i> ?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20⁰C)</i> ?		
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 (<i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i>)?		
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 (<i>вкус, цвет, запах, консистенция</i>)?		
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 Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Эстетическое оформление обеденного зала»

(наименование образовательной организации)

февраль, 2025

№ 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 <i>(должно быть не менее 50-70⁰С)</i> ?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45- 60⁰С)</i> ?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20⁰С)</i> ?		
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 (<i>и о вредной пище</i>)?		
26	Размещена ли информация о правилах поведения за столом (<i>в столовой</i>)?		
27	Эстетично ли оформлены блюда при подаче учащимся?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

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

(наименование образовательной организации)

Март, 2025

№ 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 Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: ««Требования к организации питания в образовательных организациях. Буфетная продукция»

(наименование образовательной организации)

Апрель, 2025

№ 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 <i>(должно быть не менее 50-70⁰C)</i> ?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45- 60⁰C)</i> ?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20⁰C)</i> ?		
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 преysкурaнт цен на буфетную продукцию?		
29	Есть ли ценники на каждом товаре реализующего в буфете школьной столовой (с указанием стоимости и веса)?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист
Тема: «Подведение итогов выездных мероприятий
в 2024/2025 учебном году»

(наименование образовательной организации)

Май 2025

№ 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 <i>(должно быть не менее 50-70⁰C)</i> ?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45- 60⁰C)</i> ?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20⁰C)</i> ?		
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 Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек – лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Организация питьевого режима»

(наименование образовательной организации)

Октябрь, 2024

№ 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 <i>(должно быть не менее 50-70⁰С)</i> ?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд <i>(должно быть не менее 45- 60⁰С)</i> ?		
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд <i>(должно быть не менее 18 - 20⁰С)</i> ?		
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 Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

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

(наименование образовательной организации)

Ноябрь, 2024

№ 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	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 Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Чек-лист

Тема: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в общеобразовательных организациях»

(наименование образовательной организации)

Декабрь, 2024

№ 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	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 посуда 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 проветривания помещения для приёма пищи?		
32	Наедаются ли обучающиеся?		

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Памятка
родителям по проверке питания обучающихся в общеобразовательных
учреждениях Сакского района Республики Крым

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 нравится
- 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 нравится, 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

График
заседаний муниципального совета родительского контроля за организацией
питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Сакского района
Республики Крым

№	Дата	Тема
1	09.2024	«О создании Муниципального совета родительского контроля за организацией питания учащихся в общеобразовательных организациях Сакского района Республики Крым. Нормативная правовая база его функционирования» «О соблюдении санитарных требований при организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях Сакского района Республики Крым»
2	12.2024	«Родительский контроль. Обмен опытом» «О проведении просветительской работы с обучающимися и родителями» «Личная гигиена обучающихся в общеобразовательных
3	03.2025	«Об организации питания детей с ограниченными возможностями здоровья» «О проведении конкурса по организации горячего питания» «Школьное питание – залог здоровья подрастающего поколения»
4	05.2025	«Родительский контроль. Обмен опытом» «Подведение итогов работы муниципального совета»

Протокол
проверки организации питания
в МБОУ « _____ »
муниципального совета родительского контроля за организацией питания
обучающихся в общеобразовательных учреждениях Сакского района
Республики Крым

от _____

№ _____

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

1. Член Республиканского совета: _____
2. Член комиссии: _____
3. Член комиссии: _____
4. Член комиссии: _____
5. Член комиссии: _____

В ходе проверки установлено следующее:

Выявлены замечания:

Рекомендовано:

Подписи членов комиссии:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____