ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат:
2D2D089078D8DA26D798386364F92371
Владелец: Мутушева Эсет Абусаидовна
Действителен: с 22.07.2025 до 15.10.2026

Департамент образования Мэрии г. Грозного
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 42» г. Грозного
(МБОУ «СОШ № 42» г. Грозного)

Соьлжа-ГІалин Мэрин дешаран Департамент
Соьлжа-ГІалин муниципальни бюджетни йукъардешаран хьукмат
Соьлжа-ГІалин «ЙЙШ № 42»
(Соьлжа-ГІалин МБЙХь «ЙЙШ № 42»)

ПРИКАЗ

24 августа 2026 г. № 79/01-11

г. Грозный

Об организации родительского контроля
за качеством горячего питания в школе
в 2026/2027 учебном году

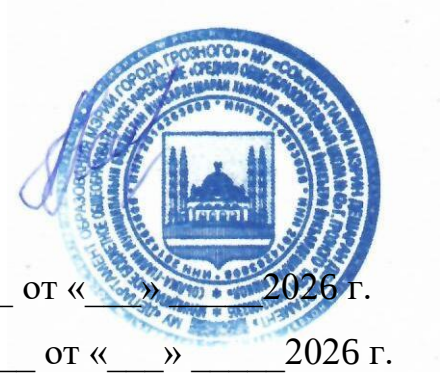
В соответствии с Федеральным законом "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статьей 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" от 01.03.2020 N 47-ФЗ, методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20 от 18.05.2020г.), методическими рекомендациями по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г.)

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить Программу по совершенствованию организации горячего питания обучающихся на 2026/2027 учебный год «Школьное питание-здоровое питание» (Приложение 1).
2. Создать комиссию родительского контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:
   Председатель комиссии – Бикаева Залина Магомедовна, заведующий столовой.
   Члены комиссии:
   Адаева Зарета Лечаевна, заместитель директора по учебной работе;
   Аслаханова Милана Мусаевна, председатель профсоюзного комитета;
   Шамхалова Разият Абдуллаевна, медицинская сестра, член комиссии;
   Гапуева Зарема Салабдиевна, председатель родительского комитета школы;
   Абдулвахидова Таус Адлановна, член родительского комитета;

Махмудова Индира Вахаевна, член родительского комитета.

3. Утвердить План работы комиссии родительского контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся на 2026/2027 учебный год (Приложение 2).
4. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся предусмотреть оценку:
   - соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
   - санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояния обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
   - условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
   - наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
   - объема и вида пищевых отходов после приема пищи;
   - наличия лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
   - информирования родителей и детей о здоровом питании.
5. Организовать родительский контроль в форме анкетирования родителей (Приложение 3).
6. Утвердить форму оценочного листа проверки организации питания (Приложение 4).
7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Директор Э.А. Мутушева

С приказом ознакомлен (а): ____ от «___» _____2026 г. З.Л. Адаева

____ от «___» _____2026 г. З.М. Бикаева

____ от «___» _____2026 г. Р.А. Шамхалова

____ от «___» _____2026 г. М.М. Аслаханова

____ от «___» _____2026 г. З.С. Гапуева

____ от «___» _____2026 г. Т.А. Абдулвахидова

____ от «___» _____2026 г. И.В. Махмудова

Приложение №1
к приказу МБОУ
«СОШ № 42» г. Грозного
от 24.08.2026 № 79/01-11

Программу по совершенствованию организации горячего питания обучающихся на 2026/2027 учебный год «Школьное питание-здоровое питание»

1. Паспорт программы

Наименование программы	Программа развития и совершенствования организации социального питания «Школьное питание-здоровое питание»
Нормативно-правовое обеспечение программы	1. Конвенция о правах ребенка. 2. Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка». 3. Закон Российской Федерации «Об образовании 4. в РФ» № 273 ФЗ от 29.12.2012 5. постановление Главного государственного санитарного врача России от 02 июня 2026 г. №19 "Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", 6. постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 г. № 18 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" 7. ЛНА МБОУ «СОШ № 42» г. Грозного
Цель программы	Обеспечение школьников рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.
Основные задачи программы	1. формировать навыки здорового питания; 2. создать благотворные условия для учебной деятельности; 3. внедрять современные методы мониторинга состояния питания; 4. обеспечить качественное, сбалансированное питания детей; 5. укреплять и обновлять материально-технологическое оборудование столовой; 6. пропагандировать здоровое питание (проведение конкурсов, циклов бесед, классных часов, родительских собраний и т.д.); 7. обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания; 8. повышать уровень знаний обучающихся, педагогов и родителей в вопросах здорового питания, популяризации и повышении привлекательности здорового школьного питания; 9. формировать у детей и родителей потребности правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья.
Срок реализации	1 год

Основные исполнители программы	Администрация, педагогический коллектив школы, работники школьной столовой, медицинский работник, родители.
Основные направления Программы	1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение реализации программы. 2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом. 3. Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся 4. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового питания. 5. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения, расширению сферы услуг для учащихся и родителей.
Источники финансирования	Средства бюджета.
Ожидаемые результаты	- увеличение охвата обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; - обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании; - отсутствие у обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - высокий уровень культуры приема пищи школьниками; - улучшение санитарно-гигиенического состояния и эстетического оформления школьной столовой.
Организация контроля за исполнением программы	1. Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников со стороны Совета по питанию, родительского комитета школы. 2. Информирование общественности о состоянии школьного питания через стенд в холле школы и сайт школы. 3. Информирование родителей на родительских собраниях.

2. Введение

На современном этапе развития человеческого общества такие универсальные ценности, как жизнь и здоровье человека, приобретают особое значение. Школьник должен расти здоровым, физически крепким, всесторонне развитым и выносливым. Из всех факторов внешней среды, оказывающих влияние на его физическое и нервно-психическое развитие, питание занимает ведущее место. Поэтому еще с раннего детства важно обеспечить полноценное и правильно организованное питание, являющееся залогом его здоровья. Всякое нарушение питания, как количественное, так, еще в большей мере, и качественное, отрицательно влияет на здоровье детей. Особенно вредны для организма нарушения питания в период наиболее интенсивного роста ребенка. Организм школьника постоянно расходует много энергии. Эта энергия необходима ему для деятельности сердца, легких и других внутренних органов, для поддержания постоянной температуры тела. Учебные занятия, чтение, просмотр телевизионных передач также требуют расхода определенного количества энергии. С особенно большими энергетическими затратами связана работа, сопровождаемая сокращением мышц: движения, игры, занятия спортом, различные

трудовые процессы. Основным источником энергии служит пища. Наряду с этим пища является «строительным материалом», необходимым для роста и развития организма.

Очевидно, что процесс обучения в школе не должен строится за счет ресурсов здоровья ребенка, а должен быть направлен на сохранение и устранение нарушений в состоянии здоровья детей.

Культура питания – важнейшая составная часть общей культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся, что нашло отражение в федеральных государственных образовательных стандартах нового поколения (ФГОС).

Формирование культуры здорового питания должно начинаться с самых первых этапов обучения ребёнка в школе и продолжаться на протяжении всех лет обучения с учетом возрастного подхода.

Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

- ✓ рациональная организация питания в образовательном учреждении;
- ✓ включение в учебный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;
- ✓ просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами образовательных учреждений.

Только сочетание всех направлений работы поможет создать в лицее и дома такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни.

3. Актуальность программы

Одним из ключевых факторов, определяющим условия здорового роста и развития ребенка, служит питание. Ведущая роль в решении проблем охраны и укрепления здоровья детей, создании нормальных условий для их роста и развития принадлежит школе. Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья обусловлена рядом объективных причин:

- ✓ фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью развиваются именно в этот период;
- ✓ в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проецируемой деятельности;
- ✓ школьный период наиболее чувствителен к формированию ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения здоровья.

Поэтому формирование культуры здорового питания в целом (и организация рационального сбалансированного питания детей и подростков в частности) является одним из важнейших факторов сохранения и укрепления их здоровья и одним из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении.

Работая над проблемой формирования конкурентоспособной личности учащегося школы в условиях личностно-ориентированной образовательной среды, педагогический коллектив уделяет большое внимание вопросам здоровья детей и подростков. Поскольку здоровье является основной составляющей конкурентоспособности личности, одна из главных задач школы - помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Этому способствует реализация школьной комплексно-целевой программы «Программа по совершенствованию организации горячего питания учащихся».

Коллектив школы всегда большое внимание уделяет организации рационального питания учащихся. Основным результатом этой работы должен стать 100%-й охват горячим питанием учащихся 1-11 классов. Однако проведенный анализ организации питания учащихся выявил ряд проблем.

По результатам опроса родителей и учащихся установлено следующее. Большинство учащихся проживают в семьях, где работают оба родителя. В неполных семьях (как правило, это семьи, где ребенка воспитывает одна мама) мама тоже работает. У родителей не всегда хватает времени контролировать режим питания детей. Иногда дети предпочитают употреблять продукты, использование которых необходимо ограничить или исключить совсем. Не все учащиеся, и, к

сожалению, не все родители обладают необходимым объемом знаний о значимости сбалансированного питания и о последствиях неправильного питания для растущего детского организма, о факторах, мешающих организму усваивать полезные вещества. Проводимый опрос родителей показал, что родители не всегда в должной мере осознают важность своевременной санации полости рта ребенка для осуществления нормального приема пищи, работы желудочно-кишечного тракта. Поэтому вопрос формирования культуры здорового питания детей (ориентация на выбор правильных продуктов питания, соблюдение правильного режима питания, своевременная санация полости рта учащегося и др.) не теряет своей актуальности.

Наблюдение за учащимися во время приема пищи в столовой обозначили еще одну проблему – отсутствие или недостаточную сформированность навыков правильного поведения в помещении столовой и за столом во время приема пищи. Поскольку первоначальные знания и навыки дети получают в семье, то, и просветительскую работу по формированию культуры поведения за столом необходимо проводить не только с учащимися, но и с родителями.

Принципиально важно использовать в рационах питания школьников самые разнообразные продукты, обогащая их витаминами, от кондитерских изделий до мясных полуфабрикатов, молочных продуктов. Только таким образом может быть достигнуто реальное обогащение всего рациона обучающихся с учетом их суточной потребности и потерь при кулинарной обработке.

Для решения данной проблемы необходимо организовать питание, используя при этом продукцию с повышенной пищевой и биологической ценностью.

Количество практически здоровых детей имеет тенденцию к снижению. Анализ здоровья обучающихся позволяет выявить при стабильном числе инфекционных заболеваний, нарушений речи, рост таких видов заболеваний, как хронические, заболевания желудочно-кишечного тракта, что свидетельствует о недостаточном внимании к здоровью школьников.

Программа по совершенствованию организации питания учащихся является комплексом первоочередных мер, направленных на решение выявленных проблем в целях формирования культуры здорового питания как одного из условий сохранения и укрепления здоровья учащихся.

4. Кадровое обеспечение

В соответствии со штатным расписанием школьный пищеблок обслуживают 2 повара и 3 кухонных рабочих. Повар имеют среднее профессиональное образование. Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки установленного образца, в которые внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, отметки о прохождении гигиенической подготовки. Профилактические прививки персоналу против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии с национальным календарем прививок. Каждый работник пищеблока обеспечен спецодеждой. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов осуществляется воспитателями групп продленного дня. После приема пищи использованная посуда убирается со столов обучающимися школы. Контроль организации питания учащихся в школе осуществляют директор, заместитель директора по УР, курирующий организацию питания и ответственный за питание, назначенный приказом директора школы.

5. Материально-техническое обеспечение организации питания

Система школьного питания реализуется через модель питания, при которой весь цикл организуется на базе школьной столовой. Преимуществом столовой, работающей на сырье, является полная автономность приготовления пищи, возможность приготовления на месте блюд разнообразного меню. Столовая расположена на первом этаже здания школы. Столовая состоит из обеденного зала и помещений пищеблока.

Обеденный зал оснащен мебелью (столами и стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Характеристика пищеблока:

Набор помещений пищеблока: горячий цех, раздаточная, помещение для подогрева пищи, доготовочная, мясорыбный цех первичной обработки овощей, овощной цех, хлеборезка, моечная, помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря. Также имеются: склад сыпучих продуктов, склад скоропортящихся продуктов, гардеробная персонала.

Обеденный зал, условия для соблюдения правил личной гигиены: Обеденный зал рассчитан на 408 посадочных мест. Условия для соблюдения личной гигиены созданы.

Внутренняя отделка помещений пищеблока: Помещения пищеблока содержатся в удовлетворительном состоянии, отделка поверхностей интерьера помещений выполнена влагостойкими материалами, что позволяет выполнять уборку влажным способом: стены облицованы плиткой, потолок окрашен водоэмульсионной краской, полы – керамическая плитка.

Кухонная, столовая посуда в достаточном количестве. Кухонная посуда из нержавеющих материалов, промаркирована; столовая посуда керамическая, без сколов и трещин, в количестве трех комплектов на одно посадочное место.

Имеется отдельная моечная с пятью моечными ваннами, обеспеченными подводом проточной холодной и горячей воды. Ванны имеют маркировку объемной вместимости.

Обеспечение условий для соблюдения правил личной гигиены: имеется отдельная раковина с подводом проточной горячей и холодной воды. Мыло, полотенец есть.

Имеется примерное меню, подготовленное для согласования с Управлением Роспотребнадзора по ЧР в г. Грозном.

Документация по контролю за питанием: гигиенический журнал сотрудники, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях, журнал бракеража готовой пищевой продукции, журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, карты технологии приготовления блюд, журнал контроля санитарного состояния пищеблока, журнал закладки продуктов, журнал учета отбора проб, ЛНА, регламентирующие деятельность по организации питания учащихся.

Поставщики пищевой продукции ООО «Курск-К», Курчалоевский район, с.Ахмат-Юрт.

Водоснабжение централизованное, в т.ч. горячее – сезонное (теплообменник). Водоотведение централизованное, вентиляция механическая. Отопление: автономное, санитарное состояние отопительных приборов удовлетворительное.

Контракт № 02-48/26ш на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами от 02.02.26. Исполнитель Региональный оператор ООО «Оникс» в лице директора Алханова М.А.

Муниципальный контракт № 70 на проведение дезинфекционных работ от 16.02.26. Исполнитель ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии ЧР» в лице главного врача Хамидова Р.Х. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии, соответствует паспортным характеристикам. Ежегодно, перед началом учебного года проводится контроль технического состояния оборудования. Столовая школы обеспечена столовой посудой и приборами. Это позволяет соблюдать правила мытья и дезинфекции в соответствии с действующими санитарными правилами. При сервировке столов используют тарелки, кружки и стаканы (стекло и фаянс), столовые приборы (ложки и вилки) из нержавеющей стали. Уборка обеденных залов производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды. В школе установлены умывальники и электрополотенца.

6. Основные направления реализации Программы

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.
2. Укрепление материально-технической базы столовой, расширение сферы услуг для учащихся и родителей.
3. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся и родителей.
4. Обеспечение бесплатным и льготным питанием.
5. Повышение культуры питания.

7. План мероприятий программы

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
	Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
1	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	сентябрь	Директор
2	Организационное совещание – порядок приёма учащимися завтраков; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	сентябрь	Директор зам.директора
3	Совещание классных руководителей об организации питания для учащихся	октябрь	Руководитель МО классных руководителей
4	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: ✓ охват учащихся горячим питанием; ✓ соблюдение санитарно-гигиенических требований; ✓ профилактика инфекционных заболеваний	ноябрь февраль	Заместитель директора, соц.педагог
5	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	в течение года	Директор
6	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок	в течение года	Комиссия родительского контроля за организацией и качеством горячего питания
7	Размещение информации на сайте школы по вопросам организации здорового питания учащихся, итогов проведения мероприятий данного направления.	весь период	Заместитель директора по ИКТ
	Методическое обеспечение		
8	Организация консультаций для классных руководителей 1-4-х, 5- 8-х, 9-11-х классов: «Культура поведения учащихся во время приёма пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; «Правильное питание – залог сохранения здоровья».	в течение года	Заместитель директора, медицинская сестра
9	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся.	в течение года	Администрация, комиссия по контролю организации и качества питания обучающихся
	Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся		
10	Проведение классных часов	по плану	Классные руководители, медицинская сестра
11	Конкурс газет среди учащихся 5-7 классов «О правильном питании»	ноябрь	Заместитель директора
12	Беседы с учащимися 9-11 -х классов «Береги здоровье смолоду!»	декабрь	Классные руководители, медицинская сестра

13	Конкурс среди учащихся 5-8-х классов «Хозяюшка»	февраль	Учитель технологии
14	Анкетирование учащихся: ✓ школьное питание: качество и разнообразие обедов; ✓ за что скажем поварам «спасибо».	октябрь февраль	Заместитель директора, классные руководители
15	Мониторинг удовлетворенности питанием	ежегодно	Заместитель директора по ВР
Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся			
16	Проведение родительских собраний по темам: ✓ «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся»; ✓ «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний»; ✓ «Итоги медицинских осмотров учащихся»	Сентябрь Январь Май	Заместитель директора по ВР, классные руководители
17	Индивидуальные консультации школьной медицинской сестры «Как кормить нуждающегося в диетпитании»	1-й понедельник месяца	Медицинская сестра
18	Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	февраль	педагог-психолог
19	Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	май	классные руководители

8. Организация деятельности комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами школы.

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии ежеквартально. Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации.

Задачи комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся

- Обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей.
- Контроль соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся.
- Обеспечение максимально разнообразного питания и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, простых сахаров, поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологическими веществами;
- Обеспечение соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах обращения пищевых продуктов (готовых блюд);

- контроль за работой школьной столовой;
- проверка качества и количества приготовленной для учащихся пищи согласно меню;
- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания.

План работы комиссии родительского контроля
за организацией и качеством питания обучающихся

№	Мероприятие	Срок	Ответственные
1	Провести комиссионную проверку готовности помещения для приема пищи к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования	Сентябрь 1 раз в полугодие	Ответственный за организацию питания, члены РК
2	Контроль и заполнение журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	ежедневно	Ответственный за организацию питания, члены бракеражной комиссии
3	Контроль качества (масса) готовых блюд	ежедневно	Ответственный за организацию питания, члены РК
4	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню	ежедневно	Ответственный за организацию питания, члены РК
5	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	1 раз в неделю	Ответственный за организацию питания, члены РК
6	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов	1 раз в неделю	Ответственный за организацию питания, члены РК
7	Контроль температурных режимов хранения продуктов в холодильном оборудовании	1 раз в декаду	Ответственный за организацию питания, члены РК
8	Контроль за доставкой пищевых продуктов	1 раз в нед.	Ответственный за организацию питания, члены РК
9	Контроль санитарного состояния пищеблока	ежедневно	Ответственный за организацию питания, члены РК
10	Контроль проведения дезинсекционных и дератизационных работ на пищеблоке	По необходимости	Ответственный за организацию питания, члены РК
11	Выступления на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	1 раз в полугодие	Ответственный за организацию питания, члены РК

Для эффективного решения поставленных задач деятельность Программы предусматривает комплекс мер, который включает в себя:

1. Рациональную организацию питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных правил.
2. Совершенствование системы управления организацией питания, предусматривающую создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся:

- ✓ нормативно-правовое сопровождение организации горячего питания учащихся школы в соответствии с требованиями Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН

2.3/2.4.3590-20 и постановления Главного государственного санитарного врача России от 02 июня 2026 г. №19 "Об утверждении СП 2.4.2.4283-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;

- ✓ совершенствование материально-технической базы школьной столовой и ее эстетического оформления;
- ✓ постоянное повышение квалификации работников школьной столовой;
- ✓ контроль за соблюдением норм и требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при организации питания учащихся;
- ✓ контроль охвата учащихся горячим питанием;
- ✓ совершенствование механизма государственно-общественного управления школы по вопросам реализации Программы;
- ✓ осуществление взаимодействия всех заинтересованных служб в целях контроля организации питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, требованиями современных правил и норм;
- ✓ проведение мониторинга состояния здоровья учащихся школы;
- ✓ проведение мониторинга организации питания учащихся школы;
- ✓ создание и ведение специализированной странички по питанию учащихся на сайте школы;
- ✓ обеспечение информационной поддержки реализации «Программы по совершенствованию организации горячего питания учащихся», привлечение внимания родительской общественности к вопросу формирования культуры здорового питания учащихся;
- ✓ изучение мнения учащихся, родителей (законных представителей), педагогов о качестве, организации горячего питания в школе.

9. Ожидаемые результаты

Реализация Программы, позволит обеспечить сохранение и укрепление здоровья учащихся через:

- ✓ повышение эффективности системы организации школьного питания;
- ✓ безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии;
- ✓ формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания;
- ✓ укрепление материально-технической базы школьной столовой;
- ✓ положительную динамику оценки качества организации питания в школе со стороны учащихся и родителей (законных представителей).

Результаты реализации Программы, отчеты о выполнении программных мероприятий заслушиваются ежегодно на заседании Управляющего совета.

Критерии, индикаторы, показатели оценки достижения результатов

Критерий	Индикатор	Показатель
Охват горячим питанием учащихся	Мониторинг охвата горячим питанием учащихся	100 % от общего количества учащихся
Качество организации питания в школе глазами учащихся, родителей (законных представителей), педагогов	Анкетирование учащихся, родителей (законных представителей), педагогов	Положительная динамика количества положительных ответов (% положительных ответов)
Знание и соблюдение учащимися основ этикета при приеме пищи	Анкетирование учащихся, наблюдение за поведением учащихся в столовой	% учащихся, знающих и соблюдающих основы этикета (положительная динамика)
Сформированность основ знаний о здоровом питании	Анкетирование, тестирование	% учащихся и родителей (законных представителей), имеющих основы знаний о здоровом питании (положительная динамика)
Соответствие питания	Анализ санитарно-технического	Акт приемки школьной столовой к

школьников гигиеническим требованиям и рекомендациям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»	состояния школьной столовой, технический контроль соответствия технологического оборудования паспортным характеристикам	новому учебному году, акт-заключение о соответствии технологического оборудования паспортным характеристикам
	Мониторинг качества приготовления пищи и соответствия энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи	Положительные отзывы и предложения, справки по проверкам
	Мониторинг уровня заболеваемости органов пищеварения у учащихся	Положительная динамика результатов диспансерных осмотров учащихся
	Проведение лабораторных исследований органами Роспотребнадзора	Отрицательная динамика или отсутствие предписаний со стороны Роспотребнадзора
Доля учащихся, охваченных программами по формированию навыков здорового питания	Анализ воспитательной работы классных руководителей 1 - 1 1 классов, проверка классных журналов, посещение занятий по программам	100% от общего количества учащихся школы

Приложение № 2
к приказу МБОУ«СОШ №42» г. Грозного
от 24.08.2026 №79/01-11

План работы комиссии родительского контроля
за организацией и качеством питания обучающихся
МБОУ «СОШ № 42» г. Грозный
на 2026/2027 учебный год

№	Мероприятие	Срок	Ответственные
1	Провести комиссионную проверку готовности помещения для приема пищи к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования	Сентябрь 1 раз в полугодие	Ответственный за организацию питания, члены РК
2	Контроль и заполнение журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	ежедневно	Ответственный за организацию питания, члены бракеражной комиссии
3	Контроль качества (масса) готовых блюд	ежедневно	Ответственный за организацию питания, члены РК
4	Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню	ежедневно	Ответственный за организацию питания, члены РК
5	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	1 раз в неделю	Ответственный за организацию питания, члены РК
6	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов	1 раз в неделю	Ответственный за организацию питания, члены РК
7	Контроль температурных режимов хранения продуктов в холодильном оборудовании	1 раз в декаду	Ответственный за организацию питания, члены РК
8	Контроль за доставкой пищевых продуктов	1 раз в нед.	Ответственный за организацию питания, члены РК
9	Контроль санитарного состояния пищеблока	ежедневно	Ответственный за организацию питания, члены РК
10	Контроль проведения дезинсекционных и дератизационных работ на пищеблоке	По необходимости	Ответственный за организацию питания, члены РК
11	Выступления на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе	1 раз в полугодие	Ответственный за организацию питания, члены РК

Приложение № 3
к приказу МБОУ«СОШ №42» г.Грозного
от 24.08.2026 № 79/01-11

Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)

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

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?
   – 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 ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:
   – ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
   – ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?
   – ДА
   – ИНОГДА
   – НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?
   – 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 ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?
   – ДА
   – НЕТ

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

– ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ
– ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?
   – ДА
   – НЕТ
   – ИНОГДА
10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?
   – ДА
   – НЕТ
11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Приложение № 4
к приказу МБОУ
«СОШ №42» г. Грозного
от 24.08.2026 №79/01-11

Форма оценочного листа результатов проверки организации питания

Дата проведения проверки: _____

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации 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 и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей 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 организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации 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 помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	
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) да	
	Б) нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	