

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4»
ЕМАНЖЕЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
П Р И К А З

28.08.2026г

№ 93

**Об осуществлении родительского
контроля за организацией питания обучающихся**

В целях осуществления контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся, контроля качества приготовленных блюд в соответствии с утвержденным меню на пищеблоке МБОУ «СОШ № 4»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить:
 - 1.1. Состав бракеражной комиссии контроля родителей (далее – Комиссия) на 2026-2027 учебный год в составе (приложение № 1),
 - 1.2. Положение о Комиссии (приложение № 2),
 - 1.3. План-задание для Комиссии (приложение № 3),
 - 1.4. Правила бракеража (приложение № 4),
 - 1.5. Положение о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся (приложение № 5),
 - 1.1. Форму бракеражного журнала (приложение № 6),
2. Разработать и утвердить Порядок доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в МБОУ «СОШ № 4» (приложение № 7)
3. Заместителю директора по ВР Бабенко Ю.Б. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 10.09.2026 г.
 - 3.1. Ознакомить родителей с положением о бракеражной комиссии родительского контроля и правилами бракеража.
 - 3.2. Создать бракеражный журнал родительского контроля.
4. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора по ВР Бабенко Ю.Б.
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

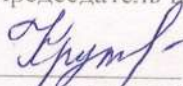
Директор МБОУ «СОШ № 4»



Гусев В.М.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета школы:

 /Е.В. Крутых/
(подпись)

« 28 » августа 2026г.



/В.М. Гусев/
(подпись)
« 28 » августа 2026г.

Приложение № 1

**Состав бракеражной комиссии
родительского контроля на 2026-2027 учебный год**

Состав бракеражной комиссии:

Председатель ПК

Крутых Е.В.

Представитель родительской

Общественности (председатель

родительского комитета 8б класса)

Федосова Д.Г.

Ответственный за организацию питания

(зам. директора по АХЧ и ОБ)

Маркова Л.В.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета школы:

 /Е.В. Крутых/
(подпись)

« 28 » августа 2026г.



Приложение № 2

Положение
о бракеражной комиссии родительского контроля
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 4»

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия родительского контроля МБОУ «СОШ № 4» (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с данным положением (далее – Школа) в целях осуществления контроля организации питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, локальными актами Школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора Школы. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе директора Школы.
- 2.2. В состав бракеражной комиссии входят родители обучающихся Школы на основе добровольного согласия.
- 2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается директором Школы.

3. Полномочия бракеражной комиссии

- 3.1 Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся Школы.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за организацией питания учащихся со стороны родителей, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

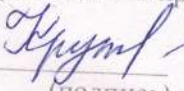
- 3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм;
 - 3.2.2. следит за соответствием приготовленных блюд утвержденному меню;
 - 3.2.3. осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;
 - 3.2.4. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
 - 3.2.5. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
 - 3.2.6. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
- 3.4. Бракеражная комиссия имеет право:
- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
 - проверять выход продукции;
 - контролировать наличие суточной пробы;
 - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
 - проверять качество поставляемой продукции;
 - контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
 - вносить на рассмотрение руководства школы и ответственным за питание предложения по улучшению качества питания и обслуживания.

4. Оценка организации питания.

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырехбальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия должна незамедлительно поставить в известность директора Школы.
- 4.2. Замечания и нарушения, установленные бракеражной комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.3. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению руководством Школы и работниками пищеблока.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета школы:

 /Е.В. Крутых/
(подпись)

« 28 » августа 2026г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ

Школа № 4»:

/В.М. Гусев/
(подпись)

августа 2026г.

Приложение № 3

План-задание для бракеражной комиссии родительского контроля в обеденном зале

1. Осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи;
2. Проверяет наличие контрольного блюда;
3. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
4. Проверяет блюда на соответствие в меню.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета школы:

 /Е.В. Крутых/
(подпись)

« 28 » августа 2026г.

УТВЕРЖДАЮ
МБОУ



/В.М. Гусев/
(подпись)
2026.08.28

Приложение № 4

Правила бракеража пищи родителями

1. Общие положения

- 1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МБОУ «СОШ № 4» (далее – Школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.
- 1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит любое лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
- 1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора Школы любым удобным способом.
- 1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку пищи начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, гнилостный, молочнокислый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнять правила предосторожности: из сырых продуктов пробуют только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а так же в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

3. Органолептическая оценка первых блюд

- 3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.
- 3.2. При оценке внешнего вида супов и тушеных овощей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки.
- 3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

- 3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, осторожность консистенции, наличие непротертых частиц.
- 3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, недосолености, пересола.
- 3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

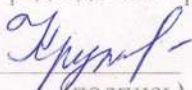
- 4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд даётся общая.
- 4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствия в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.
- 4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 4.5. при оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.
- 4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входит пассированные корни и лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса.
- 4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи их окружающей среды. Вареная рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

- 5.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, цвету, запаху, консистенции.
- Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, соответствует по вкусу, запаху, внешнему виду утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- Оценка «хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить (недосолен, не доведен до нужного цвета).
- Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.
- Оценка «неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается.
- 5.2. Оценки качества блюд заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями лиц, осуществляющих проверку продукции.
- 5.3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 5.4. лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 5.5. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета школы:

 /Е.В. Крутых/
(подпись)

«_28_» августа 2026г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ

СОШ № 4»:



/В.М. Гусев/

(подпись)

«_28_» августа 2026г.

Приложение № 5

Положение

о порядке проведения мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «СОШ № 4»

ЦЕЛЬ:

1. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.

Основные задачи по организации питания:

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
3. Повышение культуры питания;
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Общие положения

1.1. Положение о родительском контроле организации и качества питания обучающихся разработано на основании:

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

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

1.2. Организация родительского контроля организации и качества питания обучающихся может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей и участия в работе общешкольной комиссии.

1.2.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации, Уставом школы.

1.2.2. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постояннодействующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2.3. В состав комиссии входят представители администрации, члены Родительского комитета школы, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания обучающихся.

1.2.4. Деятельность членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

2.1. Задачами комиссии по контролю за организацией питания обучающихся являются:

- обеспечение приоритетности защиты жизни и здоровья детей;
- соответствие энергетической ценности и химического состава рационов физиологическим потребностям и энергозатратам;
- обеспечение максимально 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 обращения пищевых продуктов(готовых блюд);
- исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, применение технологической и кулинарной обработки пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности.

3.Функции комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

3.1. Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественная экспертиза питания обучающихся;
- контроль за качеством и количеством приготовленной согласно меню пищи;
- изучение мнения обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участие в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. получать от работников пищеблока информацию по организации питания, качеству приготовляемых блюд и соблюдению санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. заслушивать на своих заседаниях старшего повара по обеспечению качественного питания обучающихся;
- 4.4. проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трех человек на момент проверки;
- 4.5. изменить график проверки, если причина объективна;
- 4.6. вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.7. состав и порядок работы комиссии доводится до коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

- 5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа.
- 5.2. Комиссия выбирает председателя.
- 5.3. Комиссия составляет план-график контроля по организации качественного питания школьников.
- 5.4. В период карантина, пандемии и других форс-мажорных ситуаций в состав комиссии родители не входят.
- 5.5. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты.
- 5.6. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора школы и один раз в полугодие Совет школы.
- 5.7. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
- 5.8. Заседание комиссии проводятся по мере необходимости, но не реже, чем один раз в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее $\frac{2}{3}$ ее членов.
- 5.9. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём голосования и оформляются актом.
6. Ответственность членов Комиссии
 - 6.1. Члены Комиссии несут персональную ответственность на невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;
 - 6.2. Комиссия несёт ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.
7. Документация комиссии по контролю за организацией питания обучающихся
 - 7.1 заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
 - 7.2. тетрадь протоколов заседания комиссии хранится у директора школы.

6. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1.Назначение ответственных лиц за организацию горячего питания.	до 01. 09.	Директор школы - Гусев В.М.,
2.Проведение мониторинга по охвату питания обучающихся.	Ежемесячно	Представитель родительского комитета Федосова Д.Г., зам. директора по ВР Бабенко Ю.Б.
3. Организационное совещание — порядок приема обучающимися завтраков; оформление льготного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя.	Сентябрь	Директор школы Гусев В.М., Маркова Л.В.- лицо, ответственное за организацию питания. .
4. Совещание с директором школы «Организация питания обучающихся школы» по вопросам: - охват обучающихся горячим питанием - соблюдение санитарно - гигиенических	Ноябрь Январь Апрель Июнь	Директор школы – Гусев В.М. зам. директора по ВР Бабенко Ю.Б.

требований - профилактика инфекционных заболеваний.		
5. Организация работы школьной комиссии по питанию (обучающиеся, педагоги, родители).	В течение года	Комиссия по организации питания Профсоюзный комитет школы
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация, Дежурный учитель

7.Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1 . Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-11 классов: - Культура поведения обучающихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	В течение года	Зам. директора по ВР Бабенко Ю.Б., классные Руководители

2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания обучающихся	В течение года	Комиссия по организации питания

8. Организация работы по улучшению материально-технической

базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их
родителей

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Эстетическое оформление столовой	В течение года	Шеломенцева О.В.-повар школьной столовой

**9. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни
среди обучающихся**

Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1. Проведение классных часов по темам: - «Режим дня и его значение». - «Острые кишечные заболевания и их профилактика». - «Чтоб здоровым стать ты мог, пей скорей фруктовый сок» - «Что мы едим» - «Вредные продукты».	Сентябрь Октябрь Январь Февраль Март	Классные руководители, Классные руководители, Классные руководители, Классные руководители
2. Конкурс газет среди обучающихся 2,4,5-11 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Апрель Ноябрь	Классные руководители, Классные руководители

3. Анкетирование обучающихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов	Декабрь	Классные руководители
4 . Конкурс фотографий и рецептов «Любимое блюдо нашей семьи» (1-11 классы)	Апрель Апрель	Классные руководители, Классные руководители, Классные руководители
5. Воспитание культуры питания и здорового образа жизни средствами учебных предметов: окружающий мир, биология, химия, ОБЖ, технология, физическая культура, русский язык. (1-11 классы)	В течение года	Учителя-предметники, классные руководители
6. Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»	Май	Совет школы

10. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей обучающихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1 . Проведение родительских собраний по темам: - Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание обучающихся. - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. - Итоги медицинских осмотров обучающихся	Сентябрь Октябрь Май	Классные руководители, зам. директора по ВР Бабенко Ю.Б.
2. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Февраль	Классные руководители, зам. директора по ВР Бабенко Ю.Б.
3. Встреча врача с родителями - «Личная гигиена ребенка»	Октябрь	Классные руководители

4. Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	Сентябрь, декабрь, март, апрель	Классные руководители

11. Ожидаемые результаты реализации Программы

1. Пакет документов по организации школьного питания.

2. Обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

3. Обеспечение доступности школьного питания.

4. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.

5. Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.

6. Приведение материально-технической базы школьной столовой

в соответствие с современными разработками и технологиями.

7. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

8. Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания.

9. Совершенствование системы финансирования школьного питания; оптимизация затрат, включая бюджетные дотации.

10. Улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества школьного питания.

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета школы:

Крутых /Е.В. Крутых/
(подпись)

« 28 » августа 2026г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ

№ 4»:

В.М. Гусев/

(подпись)

та 2026г.



Приложение № 6

Форма бракеражного журнала

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия		Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракераж- ной комиссии	Примечание <*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.
			Оценка блюда	Температура блюдов перед раздачей			
1	2	3	4	5	6	7	8

СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета школы:



/Е.В. Крутых/

(подпись)

« 28 » августа 2026г.



ТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ

«СОШ № 4»:

/В.М. Гусев/

(подпись)

« 28 » августа 2026г.

Приложение № 7

Порядок доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в МБОУ «СОШ № 4»

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации (далее - Положение) разработано в соответствии с законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Челябинской области, локальным актом образовательной организации.

1.2. Положение разработано с целью соблюдения прав и законных интересов обучающихся и их законных представителей в области организации питания.

1.3. Основными целями посещения организации общественного питания законными представителями обучающихся являются:

- ☐ обеспечение родительского контроля в области организации питания через их информирование об условиях питания обучающихся;
- ☐ взаимодействие с законными представителями обучающихся в области организации питания;
- ☐ повышение эффективности деятельности организации общественного питания.

1.4. Положение устанавливает порядок организации посещения и оформления посещения законными представителями обучающихся организации общественного питания образовательной организации, а также права законных представителей в рамках посещения организации общественного питания.

1.5. Законные представители обучающихся при посещении организации общественного питания образовательной организации руководствуются применимыми законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, входящими в состав Челябинской области муниципальных образований, а также Положением и иными локальными нормативными актами образовательной организации.

1.6. Законные представители обучающихся при посещении организации общественного питания образовательной организации должны действовать добросовестно, не должны нарушать и вмешиваться в процесс питания и не должны допускать неуважительного отношения к сотрудникам образовательной организации, сотрудникам организации общественного питания, обучающимся и иным посетителям образовательной организации.

1.7. Указанные в настоящем положении термины (законные представители, обучающиеся и пр.) определяются в соответствии с Законодательством Российской Федерации.

2. Организация и оформление посещения

2.1. Законные представители обучающихся посещают организацию общественного питания в установленном Положением порядке и в соответствии с Графиком посещения организации общественного питания (Приложение № 7.1).

2.2. Посещение организации общественного питания осуществляется законными представителями в любой учебный день и во время работы организации общественного питания (на переменах во время реализации обучающимся горячих блюд по основному меню и ассортимента дополнительного питания).

2.3. В течение одной смены питания каждого учебного дня организацию общественного питания могут посетить не более трех посетителей (законных представителей обучающихся). При этом от одного класса (на 1 перемене) посетить организацию общественного питания может только 1 законный представитель. Законные представители обучающихся из разных классов могут посетить организацию общественного питания как на одной, так и на разных переменах.

2.4. Законные представители обучающихся информируются о времени отпуска горячего питания по классам и имеют право выбрать для посещения как перемену, на которой организовано горячее питание для его ребенка, так и любую иную перемену, во время которой осуществляется отпуск горячего питания или ассортимента дополнительной продукции.

2.5. График посещения организации общественного питания формируется и заполняется на каждый учебный день месяца на основании заявок, поступивших от законных представителей обучающихся и согласованных уполномоченным лицом образовательной организации.

2.6. Сведения о поступившей заявке на посещение заносятся в Журнал заявок на посещение организации питания (Приложение № 7.2), который должен быть прошит, пронумерован и скреплен печатью и подписью директора образовательной организации.

2.7. Заявка на посещение организации общественного питания подается непосредственно в образовательную организацию не позднее 1 суток до предполагаемого дня и времени посещения организации общественного питания. Посещение на основании заявки поданной в более поздний срок возможно по согласованию с администрацией образовательной организации.

2.8. Заявка на посещение организации общественного питания подается на имя директора образовательной организации и может быть сделана как в устной, так и в письменной, в том числе электронной, форме. Письменные заявки прикладываются к Журналу заявок на посещение организации питания.

2.9. Заявка должна содержать сведения о:

- ☐ желаемом времени посещения (день и конкретная перемена);
- ☐ ФИО законного представителя;
- ☐ контактном номере телефона законного представителя;
- ☐ ФИО и класс обучающегося, в интересах которого действует законный представитель.

2.10. Заявка должна быть рассмотрена или директором или иным уполномоченным лицом образовательной организации не позднее одних суток с момента ее поступления.

2.11. Результат рассмотрения заявки незамедлительно (при наличии технической возможности для связи) доводится до сведения законного представителя по указанному им контактному номеру телефона. В случае невозможности посещения организации общественного питания в указанное законным представителем в заявке время (не выполняются предусмотренные п.п. 2.2., 2.3. Положения правила посещения), сотрудник образовательной организации уведомляет законного представителя о ближайшем возможном для посещения времени. Новое время посещения может быть согласовано законным представителем письменно или устно.

2.12. Результат рассмотрения заявки, время посещения в случае его согласования, отражаются в Журнале заявок на посещение организации питания.

2.13. График посещения организации общественного питания заполняется на основании согласованных заявок.

2.14. Посещение организации общественного питания в согласованное

время осуществляется законным представителем самостоятельно. Сопровождающий из числа сотрудников образовательной организации

может присутствовать для дачи пояснений об организации процесса питания, расположения помещений в организации общественного питания и пр. и при наличии возможности для присутствия.

2.15. Законный представитель может остаться в организации общественного питания и после окончания перемены (в случае если установленная продолжительность перемены менее 20 минут или для

завершения в разумный срок ознакомления с процессом организации питания).

2.16. По результатам посещения организации общественного питания законный представитель делает отметку в Графике посещения организации общественного питания. Законному представителю должна быть предоставлена возможность оставления комментария (предложения, замечания) об итогах посещения в Книге посещения организации общественного питания (прошитой, пронумерованной и скрепленной подписью директора и печатью образовательной организации) (Примерная форма книги – Приложение № 3).

2.17. Возможность ознакомления с содержанием Книги посещения организации общественного питания должна быть предоставлена органам управления образовательной организации и законным представителям обучающихся по их запросу.

2.18. Предложения и замечания, оставленные законными представителями в Книге посещения организации общественного питания, законных представителей подлежат обязательному учету органами управления образовательной организации, к компетенции которых относится решение вопросов в области организации питания.

2.19. Рассмотрение предложений и замечаний, оставленных законными представителями в Книге посещения организации общественного питания, осуществляется не реже одного раза в месяц компетентными органами образовательной организации (комиссией или советом по питанию

и прочими органами) с участием представителей администрации образовательной организации, законных представителей обучающихся с оформлением протокола заседания.

2.20. При наличии сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети общего пользования Интернет График и Книга посещения организации общественного питания дополнительно ведется в электронном виде. На сайте также предусматривается возможность подачи Заявки на посещение организации общественного питания в электронной форме и размещаются протоколы комиссий по рассмотрению предложений и замечаний, оставленных законными представителями в Книге посещения организации общественного питания.

2.21. В целях осуществления родительского контроля и реализации прав, предусмотренных законодательством о защите прав потребителей, законным представителям предлагается для заполнения «Примерная форма записи результатов родительского контроля в книге отзывов и предложений,

предусмотренной Правилами оказания услуг общественного питания» (Приложение № 4).

3.Права законных представителей

3.1. Законные представители обучающихся имеют право посетить помещения, где осуществляются реализация основного и дополнительного питания и прием пищи.

3.2. Законным представителям обучающихся должна быть предоставлена возможность:

- ☐ наблюдать реализацию блюд и продукции основного, дополнительного меню;
- наблюдать полноту потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню;
- ознакомиться с утвержденным меню основного и дополнительного питания на день посещения и утвержденным примерным меню;
- ознакомиться с информацией о реализуемых блюдах и продукции основного и дополнительного меню (о стоимости в рублях, фирменном наименовании продукции питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов, их весе (объеме), сведениях о пищевой ценности блюд);
- приобрести за наличный или безналичный расчет и попробовать блюда и продукцию основного, дополнительного меню;
- проверить температуру и вес блюд и продукции основного, дополнительного меню;
- реализовать иные права, предусмотренные законодательством о защите прав потребителей.

Заключительные положения

4.1. Содержание Положения доводится до сведения законных представителей обучающихся путем его размещения в информационном уголке и на сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети общего пользования Интернет.

4.2. Содержание Положения и График посещения организации общественного питания доводится до сведения сотрудников организации общественного питания.

4.3. Директор назначает работников образовательной организации, ответственных за взаимодействие с законными представителями в рамках посещения ими организации общественного питания (за их информирование, прием и рассмотрение заявок на посещение организации общественного питания, согласование времени посещения, уведомление законных представителей о результатах рассмотрения заявки, ведение предусмотренной Положением документации).

4.4. Образовательная организация в лице ответственного работника должна:

1. информировать законных представителей обучающихся о порядке, режиме работы организации общественного питания и действующих на ее территории правилах поведения;
2. информировать законных представителей обучающихся о содержании Положения;
3. проводить разъяснения и лекции на тему посещения законными представителями обучающихся организации общественного питания;
4. проводить с сотрудниками организации общественного питания разъяснения на тему посещения законными представителями организации общественного питания;

4.5. Контроль за реализацией Положения осуществляет директор и иные органы управления образовательной организацией в соответствии с их компетенцией.

График посещения организации общественного питания

месяц, год

Учебный день (дата)	Посетитель (законный представитель) ФИО	Согласованная дата и время посещения (с указанием продолжительности перемены)	Назначение сопровождающего о (ФИО, должность)	Отметка о посещении	Отметка о предоставлении книжки посещения организации общественного питания
	1)				
	2)				
	3)				
	1)				
	2)				

	3)				

Журнал заявок на посещение организации питания

Дата и время поступле ния	Заявит ель (ФИО)	Контакт ный тел.	Желаем ые дата и время посеще ния	ФИО, класс обучающе гося	Время рассмотр ения заявки	Результат рассмотр ения	Согласован ные дата и время или отметка о несогласов ании с кратким указанием причин

Книга посещения организации общественного питания

1.

Законный представитель (ФИО): _____.

Дата посещения: _____.

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): _____

_____.

Предложения: _____

_____.

Благодарности: _____

_____.

Замечания: _____

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации оставленных комментариев: _____

Принятые по результатам рассмотрение оставленных комментариев меры: ____

Законный представитель

_____ «___» _____ (подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

_____ «___» _____ (ФИО, должность, подпись, дата)

**Примерная форма записи результатов родительского контроля в книге
отзывов и предложений, предусмотренной Правилами оказания услуг
общественного питания**

(книга должна быть зарегистрирована, прошита и пронумерована)

**РОДИТЕЛЬСКИЙ
КОНТРОЛЬ**

МБОУ «СОШ № 4»

ФИО законного представителя _____

Дата _____

Смена N _____

Перемена N _____

Класс _____

Прием пищи (завтрак, обед, полдник)

Возраст детей _____

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			к разделу
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и	

				т.п.)	
		гарнир -	напиток -		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60°	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	

	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше	Отлично	Хорошо	Удовлетворительн о	
	мнение				
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
	Ваши предложения/пожелания / комментарии				

Предложения по основному содержанию акта (Положения), регламентирующего порядок доступа законных представителей обучающихся в организацию общественного питания в образовательной организации

Обоснование

В соответствии с положениями Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (далее – ФЗ "Об образовании") обучающимся и их законным представителям, как участникам отношений в сфере образования, предоставлен ряд прав. Обучающиеся в соответствии с законодательством Российской Федерации о защите прав потребителей являются потребителями услуги по организации питания, оказываемой в образовательной организации. Образовательная организация должна гарантировать соблюдение прав обучающихся и их законных представителей, а также обеспечить раскрытие информации о питании обучающихся.

Законные представители несовершеннолетних обучающихся имеют право знакомиться с содержанием образования, защищать права и законные интересы обучающихся, высказывать свое мнение относительно предлагаемых условий для организации обучения и воспитания детей и обязаны обеспечить получение ими общего образования (ст. 44 ФЗ "Об образовании"). Защита прав обучающихся осуществляется обучающимися самостоятельно или через своих законных представителей (ст. 45 ФЗ "Об образовании").

Законодательство Российской Федерации не исключает доступ законных представителей обучающихся в образовательные организации, в том числе в расположенный в них организации общественного питания. Реализация прав законных представителей, а также их обязанностей в связи с получением обучающимися услуги по организации питания в образовательных организациях напрямую связана с возможностью доступа в такие организации общественного питания.

Питание неразрывно связано с образовательным процессом, так как является необходимым условием для организации обучения и воспитания детей и направлено на обеспечение охраны их здоровья. Законные представители не только имеют право, но и обязаны осуществлять защиту прав и законных интересов своих несовершеннолетних детей.

Разработал:
зам. директора по АХЧ и ОБ
Маркова Л.В. _____