



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ
КРЫМ «КАДЕТСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ
«КРЫМСКИЙ КАДЕТСКИЙ КОРПУС»**

П Р И К А З

«06» июля 2026 г.

№67/ОД

г. Алушта

**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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. При проведении мероприятий родительского контроля за организацией питания:
 - 1.1. Состав 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)
2. Заместителю директора по ВР Санжаревскому Э.В.. провести организационные мероприятия по осуществлению контроля родителей (законных представителей) за организацией питания обучающихся в срок до 05.09.2025г.
 - 2.1. Ознакомить родителей с положением о комиссии родительского контроля и правилами бракеража,
 - 2.2. Создать журнал родительского контроля
3. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора по ВР Санжаревского Э.В.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

**Директор ГБОУ РК «КШИ
«Крымский кадетский корпус»**

Н.А. БАЛАБАЙ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ
КРЫМ**

**«КАДЕТСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ
«КРЫМСКИЙ КАДЕТСКИЙ КОРПУС»**

РАССМОТРЕНО:
на педагогическом Совете
ГБОУ РК «КШИ «Крымский
кадетский корпус»
Протокол от 04.07.2026 г. № 11

УТВЕРЖДЕНО
приказом №67/ОД от
«06» июля 2026 г.
Директор ГБОУ РК «КШИ
«Крымский кадетский корпус»



Н.А.Балабай

**ПОЛОЖЕНИЕ
о порядке проведения
мероприятий родительского
контроля за организацией
горячего питания
обучающихся**

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 N 273-ФЗ; - Методических рекомендаций МР 80-20 Роспотребнадзора РФ (Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020.

1.2. Организация родительского контроля учреждения 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 ОУ.

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

1.2.3. В состав комиссии входят представители администрации, члены Родительского комитета ОУ, педагоги. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором ОУ 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 приготовления готовых блюд;

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 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 ОУ, 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 ОУ и родительские комитеты.
- 5.6. Один раз в четверть комиссия знакомит с результатами деятельности директора ОУ и один раз в полугодие Совет ОУ.
- 5.7. По итогам учебного года комиссия готовит аналитическую справку для отчёта по самообследованию образовательной организации.
- 5.8. Заседание комиссии проводится по мере необходимости, но не реже, чем один раз в четверть и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 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 заместителя директора ОУ по воспитательной работе.

Заместитель директора ГБОУ РК «КШИ «Крымский кадетский корпус» по
административно-хозяйственной работе

 Г.А.Олешко

Состав

**комиссии родительского контроля организации и качества питания
обучающихся на 2026-2027 учебный год**

Состав комиссии:

- Коломийцева Наталья Владимировна
- Соловьев Андрей Николаевич
- Коваленко Антонина Алексеевна
- Шихшанбекова Марина Александровна
- Дюжикова Светлана Игоревна
- Яковлева Ольга Вячеславовна

**Заместитель директора ГБОУ РК «КШИ «Крымский кадетский корпус»
по воспитательной работе**

Э.В.Санжаревский

План-задание для Комиссии родительского контроля организации и качества питания обучающихся на 2026-2027 учебный год

Цель: создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания.

Основные задачи:

- оценка благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся;
- пропаганда основ здорового питания среди родителей и детей
- повышение культуры питания;
- контроль за обеспечением санитарно-гигиенической безопасности питания;
- контроль за соответствием меню с реализуемыми блюдами;
- информирование родителей на родительских собраниях;
- помощь классным руководителям в организации мероприятий по пропаганде здорового питания среди обучающихся и родителей.

Организационно-аналитическая работа		
Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Назначение членов инициативной группы Родительского контроля	август	Родители (законные представители) обучающихся, заместитель директора по ВР
Проведение мониторинга за организацией горячего питания в кадетском корпусе	октябрь	Члены Родительского контроля
Собрания по итогам проверок «Организация питания обучающихся в школьной столовой», «Соблюдение санитарно-гигиенических норм»	Декабрь, апрель	Директор, члены Родительского контроля, заместитель директора по ВР
Оформление интернет-стендов информации по питанию в школе и в классах	В течение года	Классные руководители
Методическое обеспечение		
Организация консультаций для классных руководителей, воспитателей по темам: «Сопровождение учащихся в столовой», «Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»	В течение года	Заместитель директора по ВР
Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся		
Проведение классных часов по темам: «Режим питания и его	В течение года	Классные руководители, медицинский работник

значение»; «Культура приема пищи»; «Острые кишечные заболевания и их профилактика»; «Чтоб здоровым стать ты мог, пей скорей фруктовый сок»; «Что мы едим?»; «Вредные продукты»		
Выпуск газет классов по теме: «О вкусной и здоровой и здоровой пище»	апрель	Заместитель директора по ВР, классные руководители
Конкурс фотографий и рецептов по теме: «Любимое блюдо в нашей столовой»	май	Заместитель директора по ВР, классные руководители
Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей		
Выступления на родительских собраниях по темам: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового питания у обучающихся»; «Профилактика заболеваний ЖКТ у детей и подростков»; «Повышение иммунитета с помощью полезных продуктов питания»	В течение года	Заместитель директора по ВР, члены родительского контроля, медицинский работник
Анкетирование родителей и обучающихся «Ваши предложения по развитию школьного питания»	март	Классные руководители, члены родительского контроля

**Заместитель директора ГБОУ РК «КШИ «Крымский кадетский корпус»
по воспитательной работе**

Э.В.Санжаревский

Правила бракеража готовой кулинарной продукции родителями

Общие положения

Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые Исполнителем (аутсорсинговой компанией) по оказанию услуги по организации горячего питания учащихся подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

- 1.1. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.
- 1.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит любое лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
- 1.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора любым удобным способом.
- 1.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал непосредственно в столовой.

2. Методика органолептической оценки пищи

- 2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 2.4. При снятии пробы необходимо выполнить правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также 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 берется 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 ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Не доброкачественное 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 не протертых частиц. Суп пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннему привкуса и запаха, наличия горечи,

Несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то в начале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4. Органолептическая оценка вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается 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 присутствию 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 консистенции блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варенная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жаренная - приятный

слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделия - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствии по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции 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, ставится и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.)

Оценка «удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» - дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия. Изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда

Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал установленной формы, оформляются подписями, лиц, осуществивших проверку продукции. При «удовлетворительной» и «неудовлетворительной» оценке качества приготовленного блюда составляется акт, который доводится до директора школы

**Заместитель директора ГБОУ РК «КШИ «Крымский кадетский корпус»
по административно-хозяйственной работе**



Г. А. Олешко