

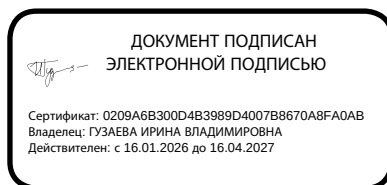
УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ гимназии №52

Приморского района Санкт-Петербурга

_____ И.В Гузаева

приказ от 31.08.2026 №108



**План работы родительского контроля организации
и качества питания обучающихся ГБОУ гимназии №52
на 2026-2027 учебный год**

1. Мероприятия родительского контроля

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Создание плана работы по улучшению питания и соблюдению санитарно- гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Члены комиссии
2.	Участие в рассмотрении и утверждении перспективного меню для бесплатного и платного питания учащихся	сентябрь - январь	Члены комиссии
3.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы, санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели и т.п.	в течение года	Члены комиссии
4.	Санитарное состояние столовой посуды, мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии

5.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд, качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
6.	Взятие проб готовой продукции членами родительского контроля	в течение года	Члены комиссии
7.	Соблюдение поварами школьной столовой температурного режима приготовляемых блюд (температура готовых блюд при раздаче)	в течение года	Члены комиссии
8.	Соблюдение поварами школьной столовой правил личной гигиены (наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд)	в течение года	Члены комиссии
9.	Соблюдение графика работы столовой и графика питания учащихся	в течение года	Члены комиссии
10.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации	в течение года	Члены комиссии
11.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	в течение года	Члены комиссии
12.	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Члены комиссии
13.	Контроль за рационом питания учащихся, объема и вида пищевых отходов после приема пищи	в течение года	Члены комиссии
14.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил обучающихся	в течение года	Классные руководители
15.	Мониторинг вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд (по результатам выборочного опроса)	в течение года	Члены комиссии

	детей с согласия их родителей или иных законных представителей)		
16.	Анкетирование обучающихся и родителей об организации питания и качестве приготовления блюд	в течение года	Классные руководители
17.	Информирование родителей и детей о здоровом питании через школьные страницы в социальных сетях (официальный сайт школы, ВК, Инстаграм), участие в разработке и ведении рубрики «Ежедневное меню»	в течение года	Члены комиссии
18.	Участие в школьном проекте «Здоровое питание», программе «Разговор о правильном питании», в школьных мероприятиях по пропаганде здорового питания	в течение года	Классные руководители

2. Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества питания

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность столовой к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
- 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд

- 1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.10. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.13. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.14. Соответствие меню и накладных в книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока.

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
- 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья.

- 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

4. Контроль за исполнением условий государственного контракта.

- 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.
- 4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

