

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ гимназия № 35
Е.А. Никандрова
Приказ № 164/1 – од от «27» августа 2026 г.



График
родительского контроля организации питания обучающихся
МАОУ гимназии № 35 (ул. Июльская, 32)
в 2026 – 2027 учебном году

Дата	Время	Класс
Завтрак и обед		
01-10 число месяца	08:30 – 09:00	1а, 1б, 1в, 1г, 1д, 3а, 3б
01-10 число месяца	09:20 – 09:50	3в, 3д, 3е, 4а, 4г, 4д, 4е
11-20 число месяца	10:20 – 10:50	5а, 5б, 5в, 5г, 5д, 5е
11-20 число месяца	11:20 – 11:50	6б, 6в, 6г, 6д, 6е
21-30 число месяца	12:20 – 12:50	1а, 1в, 1г, 1д, 3а, 3в, 4а, 4г
21-30 число месяца	15:10 – 15:40	2а, 2в, 2г, 3и, 4б, 4в, 4л

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ гимназия № 35
Е.А. Никандрова
Приказ №164/1 – од от «27» августа 2026 г.

График
родительского контроля организации питания обучающихся
филиала МАОУ гимназии № 35 (ул. Менжинского, 2а)
в 2026 – 2027 учебном году

Дата	Время	Класс
Завтрак и обед		
01 – 10 число месяца	08:30 – 09:00	2б
11 – 20 число месяца	09:20 – 09:50	2е, 3г
21 – 30 число месяца	12:20 – 12:50	2б, 2е, 3г

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ гимназия № 35
Е.А. Никандрова
Приказ №164/1 – од от «27» августа 2026 г.

График
родительского контроля организации питания обучающихся
МАОУ гимназии № 35 (ул. Уральская, 79)
в 2026 – 2027 учебном году

Дата	Время	Класс
Завтрак и обед		
01 – 10 число месяца	09:20 – 09:50	7а, 7б, 7в, 7д, 7е, 8а, 8б, 8в
11 – 20 число месяца	10:20 – 10:50	8г, 8д, 8е, 9а, 9в, 9г, 9е
21 – 30 число месяца	11:20 – 11:50	10а, 10б, 10в, 10г, 11а, 11б, 11в, 11д

Памятка по родительскому контролю школьного питания

Что доступно для родительского контроля в школьной столовой?

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню по набору блюд, требованиям санитарных норм и правил по составу и выходу блюд, соответствие веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд, отсутствием в меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;

- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;

- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;

- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;

- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;

- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей;

- информирование детей и родителей о здоровом питании;

- общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре школы.

В рамках установленной компетенции представители родительского контроля имеют право:

1. Поинтересоваться:

- организационно-правовой формой школьной столовой, кто готовит блюда (доготовочная или все блюда готовятся работниками пищеблока), есть ли санитарные книжки у работников пищеблока, наличием бракеражного журнала и его содержанием, наличием суточной пробы и ее хранением, кто проводит бракераж пищи и когда это было сделано в день проверки, всё ли оборудование пищеблока исправно, наличием санобуви у работников пищеблока, когда последний раз проверялось санитарное состояние пищеблока, кем, какие сделаны замечания, предложения и как они выполнены.

- как организовано руководство школьным питанием: наличие графика работы столовой, есть ли льготное питание школьников, организация дежурства, роль школьной медсестры в вопросах организации школьного питания.

2. Изучить двухнедельное или 10-дневное меню и выяснить: кто составляет меню, разнообразие блюд, стоимость завтраков и обедов и ее обоснованность, где столовая закупает продукты питания и как они хранятся.

3. Изучить фактическое меню и сравнить его с предлагаемым набором блюд.

4. После звонка на перемену понаблюдать в обеденном зале: как дети входят в зал, как рассаживаются за столы, как ведут себя за столом, какова культура приема пищи, кто убирает посуду, как дети покидают обеденный зал, кто и когда накрывает на столы, кто сопровождает детей, и т.д.

5. Участвовать в бракераже готовых блюд, предлагаемых детям, и дать оценку их вкусовых качеств.

6. Проанализировать полученные факты и совместно с администрацией школы разработать план мероприятий по действиям администрации, родителей, работников пищеблока в деле улучшения питания детей.

7. Обеспечить контроль исполнения плана мероприятий.

По итогам проверки заполняется акт проверки столовой комиссией по питанию.