

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 35 Краснооктябрьского района Волгограда»
Краснооктябрьское территориальное управление

ПРИКАЗ № 295

от «01» сентября 2025 г.

**О создании комиссии
по контролю за организацией
питания обучающихся МОУ СШ № 35
в 2025/2026 учебном году.**

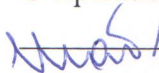
В целях улучшения организации питания, а также обеспечения контроля за качеством питания обучающихся МОУ СШ № 35 в 2025/2026 учебного года

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МОУ СШ № 35 (далее комиссия) в составе:
 - председатель комиссии: – директор МОУ СШ № 35 – Новолокина Н.В.
 - заместитель председателя комиссии – ответственный по питанию МОУ СШ № 35, учитель – Шабес О.В.
 - члены комиссии:
 - социальный педагог МОУ СШ № 35 – Марказинова И.А.;
 - представители родительской общественности учащихся МОУ СШ № 35 –
Васянина О.Ю. (по согласованию), Сухова М.А. (по согласованию),
Филиппов Е.А. (по согласованию)
2. Определить работу комиссии по обеспечению контроля в соответствии с планом (*Приложение 1*).
3. Проводить плановые заседания комиссии по мере необходимости, которые оформляются протоколами с целью принятия необходимых мер по устранению выявленных недостатков и доводятся до сведения классных руководителей 1-11 классов и родительской общественности обучающихся МОУ СШ № 35.
4. Вменить в обязанность комиссии ежедневное осуществление контроля:
 - за санитарно-гигиеническим состоянием обеденного зала;
 - за соответствием вывешенного «Меню» дня фактическому питанию;
 - за организацией приема пищи обучающимися;
 - за питанием обучающихся, реализуемым в буфете за наличный расчет.
5. Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МОУ СШ № 35 информировать родителей об итогах своих проверок при проведении родительских собраний.
- 6.. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МОУ СШ № 35

С приказом ознакомлены

 О.В. Шабес

 Н.В. Новолокина
И.А. Марказинова



Введено в действие
приказом МОУ СШ №35
от 01.09.2025г. № 295
Директор МОУ СШ №35
Новолокина Н.В.

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся МОУ СШ № 35 на 2025 - 2026 учебный год

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
3.	Соблюдение графика работы школьной столовой	в течение года	Члены комиссии
4.	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
5.	Соблюдение норм питьевого режима	в течение года	Члены комиссии
6.	Соблюдение работниками школьного пищеблока правил личной гигиены	в течение года	Члены комиссии
7.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
8.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
9.	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
10.	Контроль за качеством приготовленной пищи	в течение года	Члены комиссии
11.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
12.	Контроль за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся	в течение года	Члены комиссии
13.	Анкетирование учащихся о качестве приготовления	в течение	Классные

	блюд поварами школьной столовой	года	руководители
4.	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

Результаты проверок комиссии, а также меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседании комиссии с приглашением заинтересованных лиц

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся:

1. Проверка качества питания.
 - 1.1. Проверка качества поставляемой продукции.
 - 1.2. Готовность школьного буфета-раздатки к работе в новом учебном году (наличие холодильного и технологического оборудования, ассортимент 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 школьного пищеблока на соответствие продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленной документации.
 - 1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
 - 1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима, санитарно-эпидемиологической обстановки и мер по предотвращению распространения коронавирусной инфекции в школе.
 - 1.8. 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 книге учета продуктов.
 - 1.15. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
2. Проверка санитарного состояния 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 мытью 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 (мед. книжка водителя, наличие спецодежды, санпаспорт на машину...)

3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

4. Контроль за выполнением условий государственного контракта.

4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по контракту.

4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

4.4. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.