

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 19 Центрального района Волгограда»

ОГРН 1023403458506 ИНН 3444062910 КПП 344401001 e-mail: school19@volgadmin.ru
400066, Волгоград, ул. Советская, 24 8(442)38-68-02;38-60-54

П Р И К А З

от «31» августа 2026 г.

№201

О создании комиссии общественного (родительского)
контроля за организацией питания обучающихся

На основании Федерального закона от 20.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ»,
Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора РФ от 18.05.2020 г.
«Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных
организациях».

п р и к а з ы в а ю:

1. С 01.09.2026г. создать комиссию общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся, для осуществления действенного контроля за организацией питания обучающихся с правом прохода на пищеблок буфета-раздаточной в следующем составе:
- **Председатель комиссии:**
Чурюмова О.А., представитель родительского комитета 6а и 8а класса.
- **Члены комиссии:**
Васильченко И.В., заместитель директора по УВР;
Суркова С.Л., представитель родительской общественности;
Каверина В.А., представитель родительской общественности;
Федорова А.А., представитель родительской общественности.
2. Комиссии общественного (родительского) контроля за организацией питания обучающихся осуществлять согласно утвержденному графику проверок на 2025-2026 учебный год (Приложение №1):
 - контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в МОУ СШ №19;
 - мониторинг качества поставленной продукции и соответствие количества продуктов питания поданной заявке;
 - проверку качества и количества привезенной для обучающихся пищи согласно меню;
 - контроль за организацией приема пищи обучающимися;
 - контроль за санитарным состоянием буфета-раздаточной, соблюдением графика работы буфета-раздаточной;
 - проверка соблюдения гигиенических требований сотрудниками буфета.
3. Васильченко И.В., заместителю директора по УВР, ответственной за организацию питания, информировать администрацию МОУ СШ №19 и родительские комитеты классов о результатах работы комиссии общественного (родительского) контроля за организацией питания, своевременно опубликовывать на официальном сайте школы результаты проверок комиссии общественного (родительского) контроля.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

С.Н. Сорокин

**График проверок комиссии общественного (родительского) контроля
за организацией питания обучающихся в МОУ СШ № 19
на 2026-2027 учебный год**

№	Дата	Мероприятия
1.	25 сентября	1. Проверка соответствия ежедневного меню. 2. Проверка режима обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря. 3. Контроль доставки готовой продукции в МОУ. 4. Проверка внешнего вида работников буфета-раздаточной. 5. Проверка температуры горячих блюд, объем порций. 6. Проверка санитарного состояния буфета-раздаточной: пищеблока, обеденного зала. 7. Проверка соблюдения гигиенических требований сотрудниками буфета.
2.	23 октября	1. Проверка соответствия ежедневного меню. 2. Проверка режима обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря. 3. Контроль доставки готовой продукции в МОУ. 4. Проверка внешнего вида работников буфета-раздаточной. 5. Проверка температуры горячих блюд, объем порций. 6. Проверка санитарного состояния буфета-раздаточной: пищеблока, обеденного зала. 7. Проверка соблюдения гигиенических требований сотрудниками буфета.
3.	27 ноября	1. Проверка соответствия ежедневного меню. 2. Проверка режима обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря. 3. Контроль доставки готовой продукции в МОУ. 4. Проверка внешнего вида работников буфета-раздаточной. 5. Проверка температуры горячих блюд, объем порций. 6. Проверка санитарного состояния буфета-раздаточной: пищеблока, обеденного зала. 7. Разработка комплекса мер по улучшению пищеблока и обеденного зала буфета-раздаточной.
4.	25 декабря	1. Проверка соответствия ежедневного меню. 2. Проверка режима обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря. 3. Контроль доставки готовой продукции в МОУ. 4. Проверка внешнего вида работников буфета-раздаточной. 5. Проверка температуры горячих блюд, объем порций. 6. Проверка санитарного состояния буфета-раздаточной: пищеблока, обеденного зала. 7. Проверка соблюдения гигиенических требований сотрудниками буфета.
5.	29 января	1. Проверка соответствия ежедневного меню. 2. Проверка режима обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря. 3. Контроль доставки готовой продукции в МОУ. 4. Проверка внешнего вида работников буфета-раздаточной. 5. Проверка температуры горячих блюд, объем порций.

		6. Проверка санитарного состояния буфета-раздаточной: пищеблока, обеденного зала. 7. Проверка соблюдения гигиенических требований сотрудниками буфета.
6.	26 февраля	1. Проверка соответствия ежедневного меню. 2. Проверка режима обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря. 3. Контроль доставки готовой продукции в МОУ. 4. Проверка внешнего вида работников буфета-раздаточной. 5. Проверка температуры горячих блюд, объем порций. 6. Проверка санитарного состояния буфета-раздаточной: пищеблока, обеденного зала. 7. Проверка соблюдения гигиенических требований сотрудниками буфета.
7.	26 марта	1. Проверка соответствия ежедневного меню. 2. Проверка режима обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря. 3. Контроль доставки готовой продукции в МОУ. 4. Проверка внешнего вида работников буфета-раздаточной. 5. Проверка температуры горячих блюд, объем порций. 6. Проверка санитарного состояния буфета-раздаточной: пищеблока, обеденного зала. 7. Проверка соблюдения гигиенических требований сотрудниками буфета.
8.	23 апреля	1. Проверка соответствия ежедневного меню. 2. Проверка режима обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря. 3. Контроль доставки готовой продукции в МОУ. 4. Проверка внешнего вида работников буфета-раздаточной. 5. Проверка температуры горячих блюд, объем порций. 6. Проверка санитарного состояния буфета-раздаточной: пищеблока, обеденного зала. 7. Проверка соблюдения гигиенических требований сотрудниками буфета.
9.	21 мая	1. Проверка соответствия ежедневного меню. 2. Проверка режима обработки, хранения и использования, маркировки оборудования, посуды, инвентаря. 3. Контроль доставки готовой продукции в МОУ. 4. Проверка внешнего вида работников буфета-раздаточной. 5. Проверка температуры горячих блюд, объем порций. 6. Проверка санитарного состояния буфета-раздаточной: пищеблока, обеденного зала. 7. Проверка соблюдения гигиенических требований сотрудниками буфета. 8. Разработка комплекса мер по улучшению пищеблока и обеденного зала буфета-раздаточной на будущий учебный год.