

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

ПРИКАЗ № 301

от «01» сентября 2026 г.

О создании комиссии
по контролю за организацией
питания обучающихся МОУ СШ № 35
в 2026/2027 учебном году.

В целях улучшения организации питания, а также обеспечения контроля за качеством питания обучающихся МОУ СШ № 35 в 2026/2027 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

Н.В.Новолокина
И.А.Марказинова
О.В.Шабес

Введено в действие
приказом МОУ СШ № 35
от 01.09.2026 г №
Директор МОУ СШ № 35
 Новолокина Н.В.

Утверждено на педагогическом
Совете МОУ СШ №35
протокол от 27.08.2026г. № 1

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся МОУ СШ № 35 на 2026 - 2027 учебный год

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнени	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
14.	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 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 (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.