МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОБЕДИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
ИНН 3402005036 КПП 340201001 ОГРН 1023405171162 Р/С 03231643186040002900 отделение Волгоград //УФК по Волгоградской области г. Волгоград БИК 011806101
Л/С 1329020151 Кор.счет 40102810445370000021
Волгоградская область, Быковский район, п. Победа, ул. Центральная,10, тел 3-62-46

П Р И К А З

23.09.2026 г. № 178 о/д

О создании комиссии по родительскому контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МКОУ «Побединская СШ»

В соответствии с Положением об организации горячего питания обучающихся в МКОУ «Побединская СШ» приказ № 142 от 31.08.2026 г.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по родительскому контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МКОУ «Побединская СШ» в составе:
   председатель комиссии Шатаева Оксана Владимировна;
   члены комиссии завхоз Триголос Л. Н., ответственная по питанию школы;
   представитель от родителей МКОУ «Побединская СШ» Нуржанова Л. М.
2. Утвердить Положение комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МКОУ «Побединская СШ» (Приложения № 1, 2).
3. Настоящий приказ распространяет свое действие с 23 сентября 2026 г.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о.директора МКОУ «Побединская СШ» А. М. Захаров

Приложение № 1 к приказу
«О создании комиссии по контролю
за организацией и качеством
питания обучающихся»
№ 178 о/д от «23» сентября 2026 года

ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ
по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МКОУ «Побединская СШ»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно-действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.2. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ

2.1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.

2.2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.

2.3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.

2.4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных внебюджетных (родительских) финансовых средств.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.

3.2. Осуществляет контроль:
- за рациональным использованием платы за питание;
- за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
- за соблюдением графика работы столовой.

3.3. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы. (Приложение №2)

3.4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.

3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.

3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

4. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ

4.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.

4.2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.

5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.

5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета.

6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ

6.1. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.

6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу.

6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря. Контроль за графиком приема пищи обучающимися, за режимом работы столовой.

Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией, организующей питание.

С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

7. ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

7.1. Комиссия ведет учёт учащихся, состоящих на бесплатном питании.

7.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.

7.3. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

8. Проверка качества питания

8.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

8.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.

8.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.

8.4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.

8.5. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.

8.6. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.

8.7. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.

8.8. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.

8.9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

8.10. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).

8.11. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.

8.12. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

9. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

9.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.

9.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.

9.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
9.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
9.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
9.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.
10. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья
10.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
10.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.
11. Контроль за исполнением условий государственного контракта
11.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
11.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
11.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
11.4. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

Приложение № 2 к приказу
«О создании комиссии по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся»
№ 176 о/д от «23» сентября 2026 года

ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2026 - 2027 учебный год

№	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	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Ответственный за питание
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Ответственный за питание
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Повар, ответственный за питание
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	в течение года	Классные руководители
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии