Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
средняя школа №1 Волгоградской области г. Дубовки

ПРИКАЗ

от «31» августа 2026 г. № 337

Об утверждении общественной комиссии по контролю за качеством питания с участием родителей

На основании Федерального закона от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп. вступ. в силу с 23.062024 г.), «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»; Положения об общественной комиссии по контролю над организацией за качеством питания в МКОУ СШ №1 г.Дубовки и в целях улучшения работы по организации горячего питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать работу комиссии общественного контроля за организацией питания обучающихся в 2026-2027 учебном году, для осуществления действенного контроля за качеством питания с правом прохода на пищеблок в следующем составе:

- Корнилова Ирина Анатольевна – председатель комиссии, зам.директора;
- Ситникова Ольга Юрьевна – член комиссии, ответственный за питание;
- Екушенко Татьяна Владимировна – член комиссии, председатель первичной профсоюзной организации;
- Свиридова Т.С. – член комиссии, социальный педагог;
- Деревянченко О.А.- член комиссии, председатель Управляющего Совета (по согласованию);
- Подвербный Илья – член комиссии, обучающийся 9 класса, лидер ученического самоуправления (по согласованию)

2. Комиссии общественного контроля осуществлять:

-контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе;

-мониторинг качества готовой поставленной продукции и соответствие количества продуктов питания поданной заявке;

-проверку качества готовой продукции,

-контроль за организацией приёма пищи обучающимися;

- за санитарным состоянием пищеблока;

-соблюдением графика работы столовой.

3. Утвердить план работы общественной комиссии МКОУ СШ №1 г.Дубовки (Приложение 1)

4.О результатах работы комиссии общественного контроля за организацией питания обучающихся информировать администрацию школы и родительские комитеты классов.

5.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы: Л.А.Куракина
С приказом ознакомлены: И.А. Корнилова
О.Ю.Ситникова
Т.В.Екушенко
Т.С.Свиридова

Приложение № 1
к приказу № 337
от « 31 » августа 2026 года

ПЛАН РАБОТЫ ОБЩЕСТВЕННОЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ В МКОУ СШ № 1

г.Дубовки на 2026– 2027 учебный год

Сроки	Мероприятия	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
август (4 неделя)	Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги. Утверждение списков детей на бесплатное питание с подтверждающими документами.	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.	Члены комиссии
сентябрь (1 неделя)	Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».	Члены комиссии
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.). Проверка соблюдения графика работы столовой. Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительною заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Члены комиссии
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом. Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка	Члены комиссии

	буфетной продукции (если имеется). Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте. Утверждение списков детей на бесплатное питание с подтверждающими документами.	Члены комиссии
Ежедневно.	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Члены комиссии
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований СанПиН к оборудованию, инвентарю.	Члены комиссии
1 раз в четверть	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований».	Члены комиссии
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Члены комиссии
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	Члены комиссии
В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Члены комиссии
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).	Члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой.	Члены комиссии
По необходимости	Замена устаревшего оборудования.	Члены комиссии
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным	Члены комиссии

	расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения).	
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия.	Члены комиссии
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
В течение месяца	Проведение классных часов по темам организации правильного питания.	Члены комиссии
Декабрь Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Члены комиссии
1 раз в четверть.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Члены комиссии