

ПРИКАЗ

01.09.2026 г.

№ 7

"О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2026-2027 учебный год"

В целях укрепления здоровья детей и подростков, их социальной поддержки, создания условий для осуществления качественного сбалансированного и доступного питания учащихся, формирования навыков правильного питания, увеличения охвата учащихся горячим питанием:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить комиссию на 2026-2027 учебный год в следующем составе:
 - председатель комиссии – Сумина Л.В. заместитель директора по УВР,
 - заместитель председателя комиссии – Евюкова В.П., председатель ППО,
 - члены комиссии:
Михайлюк Л.В., заведующий хозяйством,
Подкосова Т.М., учитель,
Подкосова С.Ю., член Совета родителей,
Пеер Н.И., член Совета родителей,
Чернышков К.Р., учащийся 9 класса,
Подкосова Т.П. учащаяся 9 класса.
2. Установить срок работы комиссии с 01.09.2026 г. по 31.05.2027 г.
3. Утвердить план работы комиссии по контролю и качеству питания обучающихся на 2026-2027 учебный год (Приложение №1).
4. Регламентировать работу комиссии Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.
5. Контроль за исполнением данного приказа возлагаю на себя.

Директор



Л.А.Кузнецова

Приложение № 1 к приказу
«О создании комиссии по контролю
за организацией и качеством
питания обучающихся»
№ 7 от 01.09. 2026 года

**План работы Комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся на 2026-2027 учебный год**

№	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственный
1	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	ежедневно	Заведующий хозяйством
2	Контроль над качеством питания	ежедневно	Заместитель директора по ВР
3	Соблюдение графика работы столовой	ежедневно	Заместитель директора по ВР
4	Соблюдение норм питьевого режима	ежедневно	члены комиссии
5	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.	ежемесячно	Заведующий хозяйством
6	Мониторинг удовлетворенности питанием	ежемесячно	члены комиссии
7	Организация просветительской работы	ежемесячно	члены комиссии
8	Проверка наличия меню,, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.	ежемесячно	Заместитель директора по ВР
9	Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.	ежемесячно	Заведующий хозяйством
10	Анкетирование учащихся: • школьное питание: качество и разнообразие обедов	декабрь май	члены комиссии
11	Разработка плана работы Комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	август	председатель
12	Проверка двухнедельного меню	август	председатель
13	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Заместитель директора по ВР
14	Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).	октябрь	члены комиссии
15	Проверка соответствия рациона питания утверждённому меню	Октябрь Декабрь Февраль апрель	члены комиссии

16	Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	ноябрь	члены комиссии
17	Общешкольное родительское собрание «Здоровое питание в вашей семье»	ноябрь	члены комиссии
18	Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.	декабрь	члены комиссии
19	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.	январь	члены комиссии
20	Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.	февраль	члены комиссии
21	Проведение витаминной ярмарки. (9 классы)	март	члены комиссии
22	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся.	апрель	члены комиссии
23	Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.	май	Заведующий хозяйством

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ТЕМЫ ПРОВЕРОК ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Проверка качества питания

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.5. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.6. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.7. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.8. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
- 1.10. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.11. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.12. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 1.13. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и 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.
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.