

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
основная общеобразовательная школа № 4 имени И.И. Миронова
города Новокуйбышевска городского округа Новокуйбышевск
Самарской области (ГБОУ ООШ № 4 г. Новокуйбышевска)

ПРИКАЗ

от 29.08.2025 г.

№ 299 – од

О создании комиссии по осуществлению контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой в 2025-2026 учебном году

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации качества горячего питания, в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся в школьной столовой в 2025-2026 учебном году,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Председатель: Шилина Л.А. - председатель Совета родителей школы:

Члены комиссии:

Лукьянова Т.А., член Совета родителей школы, член комиссии;

Короткова Н.И. -, член комиссии.

2. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2025- 2026 учебном году (Приложение 1).

3. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссии необходимо обеспечить:

- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- соблюдение графика работы столовой.

4. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

5. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.

6. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.

7. Контроль исполнения настоящего приказа возложить на заместителя директора по УВР Оказину Т.В.

Директор

О.В. Борисова

С приказом ознакомлены:

Оказина Т.В.

Шилина Л.А.

Лукьянова Т.А.

Короткова Н.И.

Приложение № 1

К приказу от _____ № _____ – од
«О создании комиссии по осуществлению контроля за
качеством питания обучающихся
в школьной столовой в 2025-2026 учебном году»

План работы
Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на
2025-2026 учебный год

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

		апрель	
15	Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	ежемесячно	члены комиссии
16	Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции	ежемесячно	члены комиссии
17	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.	ежемесячно	члены комиссии
18	Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка	1 раз в квартал	члены комиссии
19	Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.	ежедневно	медработник

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 медицинской сестры.

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