

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Краснополецкая средняя общеобразовательная школа
Россия 172873, Тверская область, Торопецкий МО, деревня Захоломье, дом 7
Телефон: 8(48268)27348

25.08. 2026 года

Приказ

№90

**«О создании комиссии по контролю за организацией
и качеством питания обучающихся»**

В целях организации сбалансированного рационального питания учащихся и воспитанников школы, охраны и укрепления их здоровья

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2025-2026 учебный год в составе:

Егоровой Г.О. директора, председатель комиссии.

Члены комиссии: - Голубева В.С. - учитель;

- Стройнова Т.В. – социальный педагог

- Иванова Л.В -представитель родительской общественности

2. В обязанности членов комиссии входит:

- постоянный контроль качества питания;

- контроль качества закупаемых продуктов;

- объем закупаемых продуктов;

- соответствие сроков хранения продуктов;

- выход готовых блюд;

- соблюдение технологического процесса;

- чистота обеденного зала, кухни и подсобных помещений.

3.Результаты контроля обсуждать на заседаниях соответствующих комитетов, совещаниях при директоре и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

4.Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

5. Работа комиссии по организации и контролю над качеством регламентируется положением об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

6.Контроль за работой комиссии оставляю за собой.

Директор школы: Г.О.Егорова

С приказом ознакомлены: _____ В.С.Голубева

_____ Т.В.Стройнова

_____ Л.В.Иванова

**План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания в
МБОУ Краснополецкой СОШ
на 2026-2027 учебный год**

Сроки	Мероприятия	Ответственные
август	1) Проверка готовности пищеблока к новому учебному году. 2) Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств. 3) Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. 4) Наличие термометров в холодильниках. 5) Наличие спецодежды у персонала пищеблока. 6) Условия хранения уборочного инвентаря. 7) Контроль за прохождением работников пищеблока медицинского осмотра, прохождения гигиенического обучения.	Члены комиссии. Повара школьной столовой
август	1) Формирование списков учащихся на предоставление бесплатного и платного питания.	кл. руководители соц. педагог
сентябрь	1) Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню. 2) Контрольная проверка по закладке сырья для приготовления блюд. 3) Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	Члены комиссии. Повара школьной столовой
октябрь	1) Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд. 2) Организация и проведение разъяснительной работы по ЗОЖ (оформление стенда посвященного культуре питания)	Члены комиссии. Повара школьной столовой
ноябрь	1) Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты. 2) Контроль за заполнением документации: журнал бракеража готовой кулинарной продукции»; гигиенический журнал, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.	Члены комиссии. Повара школьной столовой
декабрь	1) Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме, согласно ежедневному меню. 2) Контроль за условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися. 3) Контроль за соблюдением питьевого режима.	Члены комиссии. Повара школьной столовой

январь	1) Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом. 2) Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов.	Члены комиссии. Повара школьной столовой
февраль	1) Проверка соблюдения требований СанПин к оборудованию и инвентарю. 2) Проверка помещений для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Члены комиссии. Повара школьной столовой
март	1) Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудника осуществляющего раздачу готовых блюд. 2) Контроль за массой порционных блюд.	Члены комиссии. Повара школьной столовой
апрель	1) Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов. 2) Контроль за соблюдением личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Члены комиссии. Повара школьной столовой
май	1) Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Члены комиссии. Повара школьной столовой
июнь	1) Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию. 2) Выполнение норм раздачи готовой продукции в летнем оздоровительном лагере при школе. 3) Контрольная проверка по закладке сырья для приготовления блюд. 4) Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	Члены комиссии. Повара школьной столовой Начальники лагерей ЛДП и ЛТО
июль	1) Контроль за предоставлением сертификатов и ветеринарных свидетельств на продукцию животного происхождения от поставщиков продуктов питания в летнем оздоровительном лагере. 2) Контроль за заполнением документации: журнал бракеража готовой кулинарной продукции, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.	Члены комиссии. Повара школьной столовой Начальник лагеря ЛДП