Отдел образования муниципального района Сосновоборский район Пензенской области

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа села Маркино
Сосновоборского района Пензенской области
(МБОУ СОШ с. Маркино)

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

01.09.2026 № 64-А

с. Маркино

Об утверждении состава и плана работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ СОШ с.Маркино

На основании Положения об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ СОШ с.Маркино (утвержденного приказом №62 от 17.08.2026 г.)

ПРИКАЗЫВАЮ:
1.Утвердить состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся:
- Байбекова А.Х. - председатель комиссии, ответственная за ВР
- Юськина А.Р - член комиссии, председатель родительского комитета
- Елизарова Л.М. - член комиссии, ответственная за питание
- Рамакаева К Н - член комиссии

2 .Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (Приложение №1)
3 . Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Выписка верна

Директор школы Назарова Л.В.

Приложение

к приказу №64-А от 01.09.2026

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

№ п/п	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.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
3.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Члены комиссии
4.	Санитарное состояние и содержание помещений, мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
5.	Соблюдение норм питьевого режима	в течение года	Члены комиссии
6.	Соблюдение графика работы школьной столовой	в течение года	Члены комиссии
7.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
8.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
9.	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
10.	Контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
11.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
12.	Контроль за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся	в течение года	Члены комиссии
13.	Анкетирование учащихся о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	**ь** течение года	Классные руководители
14.	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

Темы проверок по организации питания обучающихся:

1. Проверка качества питания.

1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.

1.2. Готовность школьной столовой к работе в новом учебном году (наличие холодильного и технологического оборудования, ассортимент продукции).

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

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

1.5. Проверка работы школьной столовой на соответствие продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленной документации.

1.6. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.

1.7. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима, санитарно-эпидемиологической обстановки и мер по предотвращению распространения короновирусной инфекции в школе.

1.8. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.

1.9. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.

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

1.11. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

1.12. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

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

1.14. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов.

1.15. 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 (мед. книжка водителя, наличие спецодежды, санпаспорт на машину...)

3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

4. Контроль за выполнением условий государственного контракта.

4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.

4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по контракту.

4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).

4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготовляемых из отечественного сырья.

4.5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.