Отдел образования муниципального района Сосновоборский район Пензенской области
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №3 рабочего поселка Сосновоборск
Сосновоборского района Пензенской области
(МБОУ СОШ №3 р.п. Сосновоборск)

ПРИКАЗ

28.08.2026 г. № 167-2

р.п. Сосновоборск

Об утверждении общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ СОШ № 3 р. п. Сосновоборск

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»; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2026-2027 учебном году,
приказываю:

1.Утвердить общественную комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МБОУ СОШ № 3 р. п. Сосновоборск в составе:

Председатель комиссии: заместитель директора по УВР- Ильина О.Н.;
Председатель родительского комитета: Тютина К.И. (по согласованию);
Член родительского комитета: Моисеева Е.А. (по согласованию);
Член родительского комитета: Асонова О.С. (по согласованию).

2. Утвердить план работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МБОУ СОШ № 3 р. п. Сосновоборск
(Приложение 1).
3. Данный приказ вступает в силу с 01 сентября 2026 г.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

И. о. директора МБОУ СОШ №3
р. п. Сосновоборск И. Н. Безбородова

С приказом ознакомлена:
Ильина О.Н.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПЛАН РАБОТЫ

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

№	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	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Ильина О. Н.
3	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4	Соблюдение графика работы пищеблока	в течение года	Члены комиссии
5	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7	Соблюдение поварами технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	медсестра
8	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
11	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
12	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Ильина О. Н.
13	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
14	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
15	Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
16	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

ТЕМЫ ПРОВЕРОК

№ п/п	Темы проверок
1.	**Проверка качества питания**
1.1	Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции
1.2	Проверка качества поставляемой продукции и сырья. сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
1.3	Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима
1.4	Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание).
1.5	Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
1.6	Контроль за организацией приема пищи обучающимися. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
1.7	Контрольное взвешивание отпускаемой продукции. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд
1.8.	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
1.9	Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
2	**Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока**
2.1	Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
2.2	Проверка соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока, 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.	Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
2.5	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.