

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Кубинская средняя общеобразовательная школа № 2  
имени Героя Советского Союза Безбородова В.П.**

**ПРИКАЗ  
01.09.2025г. №170  
г. Кубинка**

*О создании комиссии по проверке  
качества питания школьников*

Во исполнение Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 г. Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию по проверке качества питания школьной столовой и включить в нее следующих работников школы и членов общешкольного родительского комитета в составе:

Председатель комиссии: Назаренко Н.М. , заместитель директора по ВР

Члены комиссии: Косинова Я.А., ответственный за питание;

Пегова И.В. - медицинская сестра школы;

Павлова М.В. – родитель и член Совета школы;

Мартьянова Л.И. – учитель начальных классов;

Сулицкая О.А. – родитель обучающегося 6 «Б» класса.

2. Утвердить положение о создании комиссии по контролю качества питания с участием родителей в МБОУ Кубинской СОШ №2 имени Героя Советского Союза Безбородова В.П.

3. Утвердить план работы школьной комиссии по контролю качества питания с участием родителей

4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



О.В. Данилова

План работы комиссии по родительскому контролю  
за организацией питания обучающихся в МБОУ Кубинской СОШ №2  
на 2025-2026 учебный год.

| Сроки                                                           | Мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ответственные  |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                |
| сентябрь<br>(1 неделя)                                          | Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.                                          | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(1 неделя)                                          | При необходимости, контроль за проведением технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока.                                                                                                                                                           | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(1 неделя)                                          | При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.                                                                                                                                                                       | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(1 неделя)                                          | Контроль за обеспечением работников пищеблока требованиям Контракта: необходимая квалификация, обязательные медицинские и профилактические осмотры, гигиеническое обучение и аттестация таких работников с учетом требований ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу». | Члены комиссии |
| сентябрь<br>(1 неделя)                                          | Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.                                                                                                                                                                     | Члены комиссии |
| Ежедневно                                                       | Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и т.д.).                                                                             | Члены комиссии |
| Ежедневно                                                       | Проверка соблюдения графика работы столовой.                                                                                                                                                                                                                                                           | Члены комиссии |
| Ежедневно                                                       | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.                                                                                                                                                                                    | Члены комиссии |
| Ежедневно                                                       | Контроль за отбором и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.                                                                                            | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю.                                                 | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.                                                                                                                                                                                                            | Члены комиссии |
| Ежедневно.                                                      | Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.                                                                                                                   | Члены комиссии |
| По мере необходимости.                                          | Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания Услуг на объекте.                                                                                                                                                                                                      | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю.                                                 | Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов. Проверка буфетной продукции.                                                                                                                                                                                                                  | Члены комиссии |
| Ежедневно.                                                      | Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов,                                                                                                                                                                                                                                           | Члены комиссии |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                                                                                   | образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.                                                                                                                                                                                                              |                |
| В начале каждого полугодия.                                                       | Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.                                                                                                                                                                                                                                                                            | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю.                                                                   | Контроль за соблюдением принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление в пароконвектомате и т.д.).                                                                                                                        | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю.                                                                   | Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).                                                                                            | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю.                                                                   | Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.                                                           | Члены комиссии |
| 1 раз в неделю.                                                                   | Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов. | Члены комиссии |
| 1 раз в триместр                                                                  | Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 11-х классов по вопросам: «Охват обучающихся горячим питанием. Соблюдение сан. гигиенических требований».                                                                                                                                                   | Члены комиссии |
| <b>Методическое обеспечение</b>                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
| 1 раз в месяц.                                                                    | Организация консультаций для классных руководителей 1-11 классов по вопросам организации питания.                                                                                                                                                                                                                                           | Члены комиссии |
| Постоянно.                                                                        | Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.                                                                                                                                                                                                                                       | Члены комиссии |
| Постоянно.                                                                        | Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.                                                                                                                                                                                      | Члены комиссии |
| В конце каждого полугодия.                                                        | Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах                                                                                                                                                                                                                                                                              | Члены комиссии |
| <b>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
| Ежедневно                                                                         | Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).                                                                                                                                                                                                                                            | Члены комиссии |
| По необходимости                                                                  | Эстетическое оформление зала столовой.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Члены комиссии |
| По необходимости                                                                  | Замена устаревшего оборудования.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Члены комиссии |
| 1 раз в месяц.                                                                    | Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, воды и теплоснабжения).                                                                                                   | Члены комиссии |

|                                                                                             |                                                                                                                                                                |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| По<br>необходимости.                                                                        | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятия. | Члены комиссии |
| <b><i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i></b> |                                                                                                                                                                |                |
| В течение месяца                                                                            | Проведение классных часов по темам организации правильного питания.                                                                                            | Члены комиссии |
| Декабрь<br>Май                                                                              | Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.                                                     | Члены комиссии |
| 1 раз в триместр                                                                            | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.                                                                                 | Члены комиссии |