

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «КРАЙНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»  
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**П Р И К А З**

от 27.08 2025г.

№ 169

с. Крайнее

**О создании комиссии по осуществлению  
родительского контроля за питанием обучающихся**

Во исполнение приказа управления образования Сакского района от 31.08.2020 № 381 «Об организации питания детей в дошкольных и общеобразовательных организациях в 2025/2026 учебном году», в целях недопущения нарушений требований законодательства по защите прав детей на безопасную продукцию, качественное питание, повышения качества организации питания детей и подростков в школе,  
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ «Крайненская средняя школа» в 2025-2026 учебном году в следующем составе:

- Председатель комиссии – Бекирова В.С. - заместитель директора по УВР;

Члены комиссии:

Чауш Э.Э - родитель обучающейся 6 класса;

Островская Л.С. - родитель обучающихся 7 и 9 классов;

Османова З.Э. - родитель обучающихся 9 класса;

2. Утвердить план работы школьной комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (приложение №2).

3. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор

Н.Н.Демко

С приказом ознакомлены:



В.С.Бекирова «27» 08 2025г.

План работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МБОУ  
«Крайненская средняя школа» на 2025-2026 учебный год.

| Сроки                                                           | Мероприятия                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Ответственны<br>ые |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    |
| сентябрь                                                        | 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                                                        | При необходимости, контроль за доукомплектованием пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке.                                                                                                                                                                       | Члены комиссии     |
| сентябрь                                                        | 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 (1 неделя)                                             | <b>Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей бесплатной и льготных категорий.</b>                                                                                                                                                              | 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, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства.                                                                                                            | Члены комиссии     |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 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 четверть                                                                  | 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, во до- и теплоснабжения).                                                                                                 | Члены комиссии |
| По необходимости.                                                                 | Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных                                                                                                                                                                                           | Члены комиссии |

|                                                                                      |                                                                                                            |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|                                                                                      | мероприятия.                                                                                               |                |
| <i>Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся</i> |                                                                                                            |                |
| В течение месяца                                                                     | Проведение классных часов по темам организации правильного питания.                                        | Члены комиссии |
| Декабрь Апрель                                                                       | Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе. | Члены комиссии |
| 1 раз в четверть.                                                                    | Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.                             | Члены комиссии |