

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Удомельская средняя общеобразовательная
школа № 1 им. А.С. Попова»**

Приказ

01.09. 2025

№ 95/11

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

На основании методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», Положения о порядке организации питания в МБОУ УСОШ №1 им. А.С. Попова в целях осуществления независимого контроля качества питания и соблюдения санитарно-гигиенических норм, в рамках производственного контроля пищеблока,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания в составе:
 1. Смирнова Ирина Алексеевна, председатель комиссии, родитель ученицы 10 класса.
 2. Митякина Елена Анатольевна, директор.
 3. Васильева Елена Ивановна, заместитель директора по АХЧ, ответственная за организацию питания.
 4. Алексеева Светлана Викторовна, заместитель директора по УВР.
 5. Фролова Татьяна Валентиновна, родитель учеников 5а и 6б классов.
 6. Досмедова Татьяна Анатольевна, родитель ученицы 11 класса.
 7. Николаева Валентина Викторовна, бабушка ученицы 9 в класса
 8. Шустрова Светлана Григорьевна, родитель ученика 5б класса.
 9. Тигунова Мария Григорьевна, родитель учеников 8б класса.
 10. Власова Валентина Николаевна, медсестра ОУ.
2. Утвердить план работы комиссии на 2025-26 учебный год (Приложение 1)
3. Комиссии руководствоваться методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», Положением о порядке организации питания в УСОШ № 1 им.А.С. Попова» и действующими САНПиН.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор
МБОУ УСОШ № 1 им. А.С. Попова:

Е.А. Митякина

План контроля за организацией горячего питания обучающихся
МБОУ УСОШ № 1 им.А.С.Попова

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Помещения пищеблока, обеденный зал	1 раз в квартал	Ответственный за питание, члены комиссии	Журнал проверок.
2	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	1 раз в квартал	Ответственный за питание, члены комиссии	Температурная карта холодильного оборудования
3	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
4	Наличие и состояние санитарной одежды и СИЗ у сотрудников.	Линия раздачи готовых блюд	Ежедневно	Члены комиссии	Журнал проверок.
5	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Мед.сестра	Бракеражный журнал
6	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
7	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в квартал	Члены комиссии	Журнал проверок.
8	Соответствие рациона питания обучающихся	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в квартал	Члены комиссии	Журнал проверок.

	примерному 2-х недельному меню				
9	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
10	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 в квартал	Члены комиссии	Акты проверок
11	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 в квартал	Зам.директора по АХЧ	Журнал проверок.
12	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание,	Журнал проверок.
13	Контроль объема и видов отходов после приема пищи	Посудомоечный цех	1 раз в квартал	Члены комиссии	Журнал проверок.
14.	Мониторинг удовлетворенности и ассортиментом и качеством потребляемых блюд		1 раз в год	Члены комиссии	Анкетирование