

ПРИКАЗ

«29» августа 2025 г.

№ 141

О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МОУ СШ № 91

В целях осуществления контроля за качеством питания школьников, и в связи с началом нового учебного 2025/2026 года, приказываю:

1. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания обучающихся МОУ СШ № 91 в составе:
 - В.П. Кудряшова- родитель 10 класса;
 - Ю.Д. Кожихова- родитель 5В класс;
 - А.А. Морозова- родитель 5В класса;
 - Е.А. Журавлёва-заместитель директора по УВР;
 - Т.В. Горшкова – директор школы, председатель комиссии;
 - В.П. Урокова– председатель родительского комитета.
2. Утвердить и ввести в действие с 01.09.2025г. план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2025/2026 учебный год (Приложение).
3. Ответственной за организацию питания обучающихся К.В. Петкевич довести данный приказ до работников школы.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МОУ СШ № 91

Т.В. Горшкова



С приказом ознакомлены:

ФИО	Дата	Подпись
В.П. Кудряшова	29.08.2025	Кудряшова
Ю.Д. Кожихова	29.08.2025	Кожихова
А.А. Морозова	29.08.2025	Морозова
Е.А. Журавлёва	29.08.2025	Журавлёва
Т.В. Горшкова	29.08.2025	Горшкова
В.П. Урокова	29.08.25	Урокова
К.В. Петкевич	29.08.25	Петкевич

Приказ подготовил:

Заместитель директора по УВР

Е.А. Журавлёва

Разослано: в дело

Приложение
к приказу от 29.08.2025г. № 141

ПЛАН РАБОТЫ
Комиссии по контролю за организацией и качеством питания
обучающихся на 2025/2026

№ п/п	Темы проверок	Срок	Примечание
1.	Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, линии подогрева, охлаждающих витрин, холодильника, ассортимента буфетной продукции).	Август- сентябрь	
2.	Проверка качества поставляемой готовой продукции (блюд). Объём и вид пищевых отходов после приёма пищи.	1 раз в месяц	
3.	Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции.	3 раза в год	
4.	Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.	1 раза в месяц	
5.	Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешённому списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.	2 раза в год	
6.	Контроль за организацией приёма пищи обучающимися. Состояние Буфета-раздатки и обеденного зала	1 раз в месяц	
7.	Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.	По мере необходимости	
8.	Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся. Работа бракеражной комиссии.	1 раз в месяц	
9.	Вкусовые предпочтения обучающихся, удовлетворённость ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса обучающихся с согласия их родителей или иных законных представителей.	Сентябрь, май	
10.	Информирование родителей и обучающихся о здоровом питании.	Постоянно	
11.	Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря в буфете, маркировка.	Сентябрь-январь	
12.	Проверка личных медицинских книжек сотрудников буфета, соблюдение правил личной гигиены персоналом, наличие в буфете журнала здоровья.	Сентябрь	
13.	Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	3 раза в год	
14.	Контроль тары, используемой для доставки готовой продукции.	2 раза в год	
15.	Контроль объёма услуг, оказываемых по государственному контракту.	Декабрь, май	