

## П Р И К А З

«29» августа 2025 г.

№ 141

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



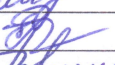
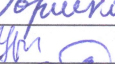



В целях осуществления контроля за качеством питания школьников, и в связи с началом нового учебного 2025/2026 года, п р и к а з ы в а ю:

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

Приказ подготовил:

Заместитель директора по УВР

 Е.А. Журавлёва

Разослано: в дело

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	