

**Приказ**

от «31» августа 2024. года

№ 190

**О создании общественной комиссии  
по контролю за организацией и качеством питания**


Руководствуясь статьей 37 Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно - эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г № 45, в целях улучшения организации питания и обеспечения контроля за качеством питания обучающихся в 2024/2025 учебном году

**ПРИКАЗЫВАЮ**

1. Утвердить состав общественной контрольной комиссии по проверке качества питания в МБОУ «СОШ с. Русская Халань» на 2024– 2025 учебный год (приложение 1) .
2. Утвердить график проведения проверок общественной комиссией по организации контроля за питанием в МБОУ «СОШ с. Русская Халань» на 2023 – 2024 учебный год (приложение 2).
- 3.
4. Утвердить форму оценочного листа (приложение 4).
5. Утвердить форму изучения качества готовой пищи. (приложение 5)
6. Контроль исполнения приказа возложить на заместителя директора Быкову Н.Д.

Директор школы  Костенко Н.Н.

С приказом ознакомлены:

№ п/п	Фамилия, имя отчество педагогов	Подпись	Дата ознакомления с приказом
1.	Быкова Н.Д.		31.08.2024
2.	Меняйлова В.В.		

Состав общественной контрольной комиссии по проверке качества питания в МБОУ «СОШ с.  
Русская Халань» на 2024– 2025 учебный год

Председатель комиссии: Быкова Н.Д., заместитель директора

1. Бондаренко И.И., представитель родительского комитета 7 класса
2. Савченко Е.А., представитель родительского комитета 9 класса
3. Шевцова Е.С., представитель родительского комитета 6 класса
4. Шведова Л.В., представитель родительского комитета 3 класса
5. Зиновьева Ирина Александровна, представитель родительского комитета 1 класса
6. Кудина С.А., председатель Совета отцов
7. Меняйлова В.В., социальный педагог

**График посещения  
школьной столовой родителями (законными представителями) обучающихся в  
2024/2025 учебном году**

№ п/п	Период	Степень
<b>1 четверть</b>		
1	Вторая среда сентября	1-4 классы
2	Первая пятница октября	5-10 классы
<b>2 четверть</b>		
3	Второй четверг ноября	1-4 классы
4	Третий вторник декабря	5-10 классы
<b>3 четверть</b>		
5	Третья среда января	1-4 классы
6	Вторая пятница февраля	5-10 классы
7	Первый вторник марта	1-10 классы
<b>4 четверть</b>		
8	Второй понедельник апреля	1-4 классы
9	Третий четверг мая	5-10 классы

**План работы комиссии  
по контролю организации и качества питания  
в 2024-2025 учебном году**

№	Мероприятие	Срок
1.	Контроль соблюдения графика работы столовой	Один раз в четверть
2.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Один раз в четверть
3.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов	Один раз в месяц
4.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания	В течение учебного года
5.	Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	Один раз в четверть
6.	Социологическое исследование среди обучающихся и родителей с целью выяснения вкусовых предпочтений детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, удовлетворенности организацией питания, условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся	Два раза в год (октябрь, апрель)
7.	Организация консультаций по питанию для родителей и классных руководителей	Один раз в четверть
8.	Участие в педсоветах, семинарах, совещаниях, круглых столах, по вопросам качества питания	По плану работы школы
9.	Проверка эстетического оформления зала столовой	2 раза в год
10.	Отчет о работе комиссии за учебный год	Май 2024 года

Форма оценочного листа

АКТ № \_\_\_\_\_

**проверки школьной столовой комиссии из родителей по контролю за  
качеством организации школьного питания**

«    » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Комиссия в  
составе \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Составила настоящий акт о том, что «    » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г. была проведена  
проверка качества питания в столовой

\_\_\_\_\_ (завтрак/обед)

Время проверки \_\_\_\_\_

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	
Весовое соответствие блюд	
Вкусовые качества готового блюда	
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	

	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

Предложения

- 1) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

С актом комиссии ознакомлены (представитель(и)) администрации школы

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Директор школы:  \_\_\_\_\_

С актом ознакомлены:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Подпись	Дата
1	Иванов	_____	_____
2	Петров	_____	_____
3	Сидоров	_____	_____

### Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция) (3)				Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд			