

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лениногорская школа
№ 14 для детей с ограниченными возможностями здоровья»

ПРИКАЗ

БОЕРЫК

г. Лениногорск

№ 200 – ОД

от 01.09.2025 г.

**«О создании общественно-административной
комиссии по организации контроля школьного питания»**

В целях улучшения организации питания в школьной столовой, усиления контроля за качеством, разнообразием блюд и соблюдением норм раскладки порций,

приказываю:

1. Создать комиссию по организации контроля питания в школьной столовой из числа сотрудников школы и членов родительского комитета.

2. Поручить комиссии:

- 2.1. Производить контрольные взвешивания порций (не реже одного раза в неделю);
- 2.2. Проверять качество приготовления пищи с последующей записью в журнале бракеража;
- 2.3. Контролировать нормативы расхода средств на питание;
- 2.4. Контролировать санитарно-гигиеническое состояние помещений столовой и качество поставляемой продукции.

3. Утвердить:

- Состав комиссии контроля качества питания (приложение 1).
- План мероприятий контроля организации питания обучающихся (Приложение №2).
- форму Журнала посещения родителями столовой школы с целью осуществления качества питания обучающихся (Приложение №3).
- форму Акта проверки комиссии контроля качества питания обучающихся школы. Родительский контроль (Приложение №4).
- График посещения столовой школы с целью осуществления контроля питания учащихся (Приложение №5).
- Положение о комиссии общественного контроля организации и качества питания

2. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Врио директора



Э.А.Бакирова

**Состав
комиссии контроля качества питания
ГБОУ «Лениногорская школа № 14 для детей с ОВЗ»**

1. Шевцова Г.А. – председатель комиссии;
2. Кузьмина Н.Г. – медсестра школы;
3. Бакирова Э.А. – заместитель директора по АХЧ;
4. Салихова Г.Т. – заместитель директора по ВР;
5. Волкова Е.О. – председатель родительского комитета.

ПЛАН РАБОТЫ

**комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на
2025 – 2026 учебный год**

ГБОУ «Лениногорская школа №14 для детей с ОВЗ»

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки исполнени	Ответственн ые
1.	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой	сентябрь	Председатель комиссии
2.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
3.	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
4.	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
5.	Соблюдение норм питьевого режима	в течение года	Члены комиссии
6.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Зав. Столовой, медработник
7.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	В течение года	Члены комиссии
8.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	В течение года	Члены комиссии
9.	Контроль за рационом питания.	В течение года	Члены комиссии
10.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд	в течение года	Члены комиссии
11.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	декабрь май	Классные руководители
12.	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
13.	Анкетирование учащихся о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой	в течение года	Классные руководители
14.	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

2. Проверка качества питания

- 2.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 2.2. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 2.3. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 2.4. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 2.5. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период каникул в школе.
- 2.6. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 2.7. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 2.8. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 2.9. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд. Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 2.10. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 2.11. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
- 2.12. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

3. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 3.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 3.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 3.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- 3.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 3.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 3.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

4. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 4.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 4.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

5. Контроль за исполнением условий государственного контракта

- 5.1. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 5.2. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 5.3. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лениногорская школа
№ 14 для детей с ограниченными возможностями здоровья»

Журнала
посещения родителями столовой школы
с целью осуществления качества питания обучающихся

г. Лениногорск 20 ____ г. ____

Дата	Фамилия и инициалы проверяющего	Прием пищи (завтрак/обед)	Результаты проверки, основные недостатки и выводы (оценка за качество осуществления питания)	Подпись	Решение руководителя организации по результатам проверки. Отметка об устранении

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лениногорская школа
№ 14 для детей с ограниченными возможностями здоровья»

Книга
посещения организации горячего питания

г. Лениногорск 20 ____ г.

1.Законный представитель (ФИО): _____

Дата посещения: _____.

Оценка существующей организации питания по шкале от 1 до 5 (с кратким указанием причин снижения оценки, в случае снижения оценки): _____

Предложения: _____

Благодарности: _____

Замечания: _____

Дата и результат рассмотрения уполномоченными органами образовательной организации
оставленных комментариев: _____

Принятые по результатам рассмотрения оставленных комментариев меры _____

Законный представитель _____ « ____ » _____
(подпись, дата)

Уполномоченное лицо образовательной организации

_____ « ____ » _____
(ФИО, должность, подпись, дата)

**Акт
проверки комиссии контроля качества
питания обучающихся школы**

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

ФИО законного представителя

Дата _____

Прием пищи (завтрак, обед)

Перемена № _____

№ п/п	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного циклического меню	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие	Есть, соответствует	Есть, не соответствует	Нет	
3	наименование блюд по меню. Температура блюд	гарнир – > 70	напиток – 70 – 50°	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) < 50°	
4	Полновесность порций	полновесны	кроме –	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов - первых блюд, - вторых блюд (мясных, рыбных, из творога), - гарниров, - напитков	< 30%	30 – 60%	> 60%	
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)				
		Вкусно	Не очень	Нет	
	Первых блюд				
вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	Вкусно	Не очень	Нет		

	Гарниров	Вкусно	Не очень	Нет	
	Напитков	Вкусно	Не очень	Нет	
7	Попробовать еду. Ваше мнение				
	Первых блюд	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Гарниров	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	Напитков	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	8	Ваши предложения/пожелания/ комментарии			

**График
посещения организации общественного питания
законными представителями**

Лениногорск 20 ____ г.

Дата	Посетитель (законный представитель) ФИО	Согласованная дата и время посещения (с указанием продолжительно сти перемены	Назначение сопровождающе го (ФИО, должность)	Отметка о посещени и	Отметка о предоставл ении книги посещения организац ии обществен ного питания