

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Новосибирска
«Средняя общеобразовательная школа № 134»
(МБОУ СОШ №134)

ПРИКАЗ

«06» 09 2021 г.

№ 121-09

«О создании комиссии общественного
контроля организации и качества питания
на 2026-2027 учебный год»

С целью усиления контроля организации и качества питания в МБОУ СОШ №134 в 2026-2027 учебном году, руководствуясь статьей 37 Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию общественного контроля организации и качества питания (далее – комиссия) на 2026-2027 учебный год из числа родителей и педагогических работников школы.
2. Включить в комиссию:
Председатель комиссии: А.М.Галузин – и.о. директора
Члены комиссии: Котельникова Е.А. – заместитель директора по УВР;
Степина Т.А. – ответственный за организацию питания;
Шурумова О.В. – фельдшер (по согласованию);
Представители от родительской общественности 1-11 классов.
3. Назначить ответственным за взаимодействие с комиссией ответственного за организацию питания Степину Т.А. и вменить ей в обязанности организовывать мероприятия по общественному контролю за организацией питания обучающихся в соответствии с утвержденным Положением об общественном контроле, графиком питания и формами документов проведения и учета мероприятий, оценки результатов и принимаемых мер, в том числе своевременное внесение информации о результатах общественного контроля в программное средство «Мониторинг питания и здоровья», расположенного на официальном сайте ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора.
4. Утвердить план работы комиссии на 2026-2027 учебный год.
5. Ответственному за организацию питания Степиной Т.А. ознакомить членов комиссии с порядком их работы по утвержденному Положению.
4. Контрольной комиссии проводить контроль по проверке качества питания в школьной столовой в соответствии с положением о комиссии административно-общественного контроля организации и качества питания обучающихся 1 раз в месяц.
5. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора школы

А.М.Галузин

Ознакомлены:

Котельникова Е.А.

Степина Т.А.

Шурумова О.В.



Утверждено
И.о. директора МБОУ СОШ №134
А.М.Галузин

**План работы комиссии общественного контроля организации и качества питания в
МБОУ СОШ №134 на 2026-2027 учебный год.**

Сроки	Мероприятие	Ответственные
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение		
Август (4 недели), сентябрь	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	Руководитель ОУ, ответственные сотрудники организации питания
Август (4 недели)	Провести комиссионную приемку готовности пищеблоков к новому учебному году. Проверка работоспособности существующего оборудования пищеблока. Контроль за проведением мероприятий по подготовке помещений (уборка) и документации пищеблока к оказанию услуги.	Ответственные сотрудники за организацию питания
С 26.08.26. по 01.09.26.	Контроль за наличием списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, малообеспеченных, ОВЗ).	Ответственные сотрудники за организацию питания
Ежедневно	Контроль за предоставлением сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания	Работники пищеблока
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала учета температурного режима холодильного оборудования).	Ответственные сотрудники за организацию питания
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ответственные сотрудники за организацию питания
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	Работники пищеблока
Ежедневно	Контроль за оборотом и хранением суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	Заведующая столовой
Ежедневно.	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему Примерному меню.	Ответственные сотрудники за организацию питания

В конце каждого месяца.	Проверка правильности расчетов за питание в соответствии с САНПИН	Ответственные сотрудники за организацию питания,
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг на объекте.	Ответственные сотрудники за организацию питания
Ежедневно.	Контроль за осуществлением сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства	Ответственные сотрудники за организацию питания
В начале каждого полугодия.	Проверка соблюдения требований САНПИН к оборудованию, инвентарю.	Работники пищеблока
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением принципов «шадшего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться шадшие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате).	Ответственные сотрудники за организацию питания
1 раз в неделю.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).	Ответственные сотрудники за организацию питания
1 раз в неделю.	Контроль за массой порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц	Контроль за организацией бесплатного горячего и льготного питания.	Ответственный за организацию питания, члены комиссии
1 раз в квартал	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-4 х классов по вопросам: - Охват обучающихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Методическое обеспечение		
1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии

Постоянно.	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Конец учебного года.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	
Постоянно.	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания Услуг по организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого полугодия.	Анализ практики организации дежурства по столовой на переменах	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой		
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
По необходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещений и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения).	Заведующая столовой
По необходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работы (профилактические и истребительные), дезинфекционных мероприятий.	Заведующая столовой
Воспитание культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся		
В течение месяца	Проведение класcных часов по темам организации правильного питания.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
Декабрь, Апрель	Проведение анкетирования среди обучающихся и родителей по вопросам качества и организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии
В конце каждого полугодия.	Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания в школе.	Ответственные сотрудники за организацию питания, члены комиссии, класcные руководители.