МУ «Отдел образования Курчалоевского района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«ИЛСХАН-ЮРТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №2»
(МБОУ «Илсхан-Юртовская СШ №2»)

МУ «Курчалойн кIоштан дешаран дакъа»
Муниципальни бюджетан йукъардешаран хьукмат
«ИЛСХАН-ЙУЬРТАРА №2 ЙОЛУ ЙУККЪЕРА ИШКОЛ»
(МБЙУХЬ «Илсхан-Йуьртара №2-гIа ЙУИ»)

ПРИКАЗ

31 августа 2026г. № *146-од*

с. Илсхан-Юрт

О создании общественной комиссии
по контролю за организацией и качеством
питания обучающихся в 2026-2027 учебном году

На основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2026-2027 учебном году, п р и к а з ы в а ю:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий родительского контроля организации и качества горячего питания, обучающихся в школьной столовой в следующем составе:

Председатель: Бисултанова И.(заместитель директора по начальной школе).

Члены комиссии:

– Дугуев И. (завхоз школы),
– Д а г а е в а З . (член Родительского комитета),
– Ч а л а е в а М . (член Родительского комитета),
– Эдильсултанова А. (председатель ПК школы),
– Микиева М. (социальный педагог).

2. Утвердить положение об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (приложение №1)

3. Утвердить план работы комиссии по контролю организации и качества питания в 2026-2027 учебном году (приложение №2).

4. Утвердить инструкцию по отбору суточных проб (приложение № 3)

5. Утвердить инструкцию по правилам мытья кухонной посуды приложение № 4)

6. При проведении родительского контроля организации горячего питания в школе комиссией могут быть оценены:

- соответствие приготовленных блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачуготовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей и родителей или законных представителей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании;
- соблюдение графика работы столовой.

7. Результаты контроля обсуждать на заседаниях, планерках и делать сообщения на общешкольных и классных родительских собраниях.

8. Организация родительского контроля может осуществляться в форме анкетирования родителей и детей (приложение №2) и участии в работе общешкольной комиссии с заполнением формы оценочного листа (приложение №3).

9. Итоги родительского контроля доводить до сведения родительской общественности в рамках общешкольных родительских собраний, посредством электронной почты, через официальные ресурсы, в режиме онлайн общения.

10. Комиссии проводить родительский контроль организации горячего питания в школе, не реже одного раза в месяц.

11. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор А.Г. Алаудинов

АЛАУДИНОВ АНДИ ГАЗИМОВИЧ
Подписано цифровой подписью: АЛАУДИНОВ АНДИ ГАЗИМОВИЧ
Дата: 2026.11.01 16:11:21 +03'00'

С приказом ознакомлены:

- Бисултанова И.
- Дугуев И. (завхоз школы),
- Д а г а е в а З . (член Родительского комитета),
- Ч а л а е в а М . (член Родительского комитета),
- Эдильсултанова А. (председатель ПК школы),
- Микиева М. (социальный педагог).

Приложение № 1 к приказу
от 31.08.2026г. № 146-од

ПОЛОЖЕНИЕ
об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

1.Общие вопросы

1.1. Общественная комиссия по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания (далее - Комиссия) создается в МБОУ «Илсхан-Юртовская СШ №2» для решения вопросов своевременного и качественного питания обучающихся.

1.2. Положение по контролю над организацией и качеством питания обучающихся, производственного контроля над объектом питания утверждается приказом директора образовательной организации, согласовывается с Профсоюзным комитетом.

1.3. Состав комиссии утверждается Приказом директора образовательной организации на каждый учебный год.

1.4. В состав комиссии могут входить представители администрации образовательной организации и родительской общественности.

1.5. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами образовательной организации.

II. Цели и задачи комиссии по контролю за питанием

2.1. Создание оптимальных условий для обеспечения обучающихся сбалансированным и качественным питанием с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований Роспотребнадзора.

2.2. Организация общественного контроля за питанием обучающихся, работой школьной столовой, соблюдением работниками столовой и обучающимися требований СанПиН, ведением необходимой документации по бухгалтерскому учету и финансовой отчетности школьной столовой.

2.3. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания.

2.4. Реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

2.5. Осуществление контроля качества и срока годности продуктов питания в пищеблоке.

III. Основные направления деятельности комиссии

3. Комиссия:

3.1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания обучающихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- за организацией приема пищи обучающимися, за соблюдением порядка в столовой;

- за соблюдением графика работы столовой.

3.3. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.

3.5. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания обучающихся.

3.6. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.7. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.

IV. Организационные принципы работы комиссии

4.1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.

4.2. В состав комиссии по контролю питания входят:

- председатель комиссии по контролю над питанием;

-члены комиссии (представители администрации, родительской общественности).

V. Организация работы комиссии по контролю за питанием

5.1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля, его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.

5.2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативных правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.

5.3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в акте.

5.4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием осуществляется не реже 1 раза в месяц.

5.5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета.

VI. Функциональные обязанности комиссии по контролю за питанием

6.1.Контроль посещений в столовой школьниками, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.

6.2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.

6.3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.

6.4. Контроль за педагогов в столовой.

6.5. Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.

6.6. Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой.

6.7. Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией, организующей питание.

6.8. С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.

VII. Документация комиссии по контролю организации питания

5.1. Комиссия ведет журнал по учету учащихся, состоящих на питание детей.

5.2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем и секретарем.

5.2. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у председателя комиссии.

Приложение № 2 к приказу
от 31.08.2026г. № 146-од

План работы Комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2026-2027 учебный год

№ п/п	Наименование мероприятий	Сроки	Ответственный
1.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы Столовой и подсобного помещения	ежедневно	зам. директора по АХЧ, члены комиссии
2.	Контроль над качеством питания	ежедневно	члены комиссии
3.	Соблюдение графика работы столовой	ежедневно	председатель
4.	Мониторинг удовлетворенности питанием	ежемесячно	члены комиссии
5.	Организация просветительской работы	ежемесячно	члены комиссии
6.	Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.	ежемесячно	председатель
7.	Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.	ежемесячно	зам. директора по АХЧ
8.	Анкетирование учащихся: • школьное питание: качество и разнообразие обедов	декабрь май	члены комиссии
9.	Проверка двухнедельного меню	август	председатель
10.	Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).	октябрь	члены комиссии
11.	Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	ежемесячно	члены комиссии

Приложение № 3 к приказу
от 31.08.2026г. № 146-од

ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОТБОРУ СУТОЧНЫХ ПРОБ

1. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
2. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100 гр; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно в объеме одной порции.
3. Забор пробы осуществляют стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду.
4. Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.
5. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение 48 часов при температуре +2 +6С.
6. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и даты.

7. Подготовка тары для отбора суточных проб

1.Удалить содержимое
2.Вымыть с моющим средством, t воды 40С
3.Ополоснуть проточной водой

Приложение № 4 к приказу
от 31.08.2026г. № 146-од

Инструкция
по правилам мытья кухонной посуды.

1 Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:
а) освобождение от остатков пищи; пригоревшую кашу следует отмочить теплой водой с добавлением кальцинированной соды;
б) мытье травяными щетками или мочалками в воде с температурой не ниже +40 °С с добавлением моющего средства в 1-й секции;
в) ополаскивание проточной водой с температурой не ниже +65 оС во 2-й секции.
г) просушивание и опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.
2. Оборудование и инвентарь после работы необходимо разобрать, тщательно промыть и насухо вытереть.
3 Мелкий деревянный инвентарь (разделочные доски, лопатки, мешалки и пр.) после мытья горячей водой (+50 °С) с добавлением моющего средства дополнительно обрабатываются горячей водой с температурой не ниже +65 оС, а затем просушиваются на стеллажах.
4 Щетки и мочалки для мытья посуды ежедневно тщательно промываются, применяя моющего средства, кипятятся в течение 10-15 минут, просушиваются и хранятся в специально выделенном месте.