

ПРИКАЗ

от 01.09.2026

№ 552

**О создании комиссии по контролю
за организацией и качеством питания
в 2026/2027 учебном году**

С целью контроля за предоставлением качественного, безопасного и полноценного питания обучающихся школы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания в следующем составе:

Ивченко Марина Владимировна, ответственная за организацию питания учащихся в МОУ СШ № 45;

Пронина Наталья Александровна, учитель русского языка;

Черемина Дарья Сергеевна, учитель общественных дисциплин;

Кромова Анна Сергеевна, родитель (по согласованию);

Исаева Наталья Вячеславовна, родитель (по согласованию);

2. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2026/2027 учебный год (Приложение 1).

3. Комиссии:

3.1. осуществлять контроль за организацией и качеством питания в соответствии с Положением «О комиссии по контролю и организации питания обучающихся» от 01.09.2026 г. № 01-32-26-34;

3.2 систематически предоставлять отчет об итогах контроля за организацией и качеством питания на административных совещаниях.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МОУ СШ № 45



Д.И. Свиридова

С приказом ознакомлен:

ФИО работника	Дата ознакомления	Подпись
Ивченко М.В.		
Кудейко Т.В.		
Пронина Н.А..		
Черемина Д.С.		
Кромова А.С.		
Исаева Н.В.		

**План
работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся
МОУ СШ № 45 на 2025/2026 учебный год**

№п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Учетно-отчетная документация	Исполнение
1	2	3	4	5
I. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Условия транспортировки	2 раза в месяц	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)	
II. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1	Качество готовой продукции	Ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции	
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции	
III. Контроль рациона питания обучающихся, соблюдения санитарных правил на пищеблоке				
3.1	Рацион питания, периодичность выполнения меню	1 раз в месяц	Журнал учета выполнения периодичности меню	
3.2	Контроль за соблюдением санитарных правил на пищеблоке	Ежедневно	Акт (при выявлении нарушений)	
3.3	Контроль за соблюдением работниками столовой правил гигиены на рабочем месте	Ежедневно	Акт (при выявлении нарушений)	
IV. Контроль за состоянием инвентаря и оборудования				
4.1	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в месяц	Акт (при выявлении нарушений)	
V. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приёма пищи				
5.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Документы, подтверждающие статус	
5.2	Режим питания	Ежедневно	График посещения столовой	
5.3	Гигиена приёма пищи	Ежедневно	Акт (при выявлении нарушений)	
5.4	Оформление информационных стендов в столовой	1 раз в месяц	Акт (при выявлении нарушений)	
VI. Организация просветительской деятельности				
6.1	Проведение опроса обучающихся и их родителей (законных представителей) по ассортименту и качеству отпускаемой продукции, качеству обслуживания в школьной столовой	2 раза в год	Анкета-опросник Обобщающая информация по итогам опроса	
6.2	Участие в классных часах, родительских собраниях	По запросу администрации, детской и родительской	Протокол собрания	

		общественности		
6.3	Участие в проекте «Школа здорового питания»	По запросу		