



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 8»**

ПРИКАЗ

28.08.2025

№ 265

О создании комиссий, по осуществлению производственного контроля за качеством питания обучающихся в школьной столовой МБОУ СОШ № 8 и филиалах МБОУ СОШ № 8 в 2025-2026 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 по обеспечению 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., с целью повышения эффективности системы контроля за качеством питания обучающихся МБОУ СОШ № 8 и филиалов МБОУ СОШ № 8

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проведению мероприятий производственного контроля организации и качества горячего питания:

1.1 в школьной столовой МБОУ СОШ № 8 в следующем составе:

- Бардакова Н.Г., директор МБОУ СОШ № 8. председатель

Члены комиссии:

- Шемякина Ю.И., зам. директора по АХЧ;

- Маренина Г.А., социальный педагог;

- Басалгина Т.В., шк. фельдшер.

1.2 в школьной столовой Берёзовостарицкой ООШ, филиала МБОУ СОШ № 8, в следующем составе:

- Гессель Л.М., руководитель Берёзовостарицкой ООШ, филиала МБОУ СОШ № 8.

Члены комиссии:

- Хазеева И.Д., учитель,

- Кирсяева И.В., учитель;

1.3 в школьной столовой Вишерогорской ООШ. филиала МБОУ СОШ № 8, в следующем составе:

Никитина В.Г., руководитель Вишерогорской ООШ. филиала МБОУ СОШ № 8.

Члены комиссии:

- Шумкова Е.В., помощник повара;
- Лисихина И.И., учитель.

2. Утвердить Программу производственного контроля организации питания обучающихся (1 приложение № 1).

3. Утвердить Положение «О комиссии производственного контроля организации питания обучающихся (Приложение 2).

4. Марениной Т.А., ответственному лицу за питание, копию данного приказа разместить в помещении пищеблока на информационном стенде.

5. Гилёвой И.И., администратору официального сайта школы, скан копию данного приказа разместить на сайте школы.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 8

П.Г. Бардакова

ПРОГРАММА
производственного контроля организации питания обучающихся
в школьной столовой МБОУ СОШ № 8 и филиалах МБОУ СОШ № 8
на 2025-2026 учебный год

Программа устанавливает порядок организации, и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением всеми работниками пищеблока и сотрудниками ОУ.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности организации питания обучающихся в ОУ. путём должного выполнения требований нормативно-правовых актов санитарного законодательства, осуществлении санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- качество и безопасность поступающего на пищеблок производственного сырья и пищевых продуктов;
- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- соблюдение условий и сроков хранения продуктов (сырья и готовой продукции);
 - наличие пересекающихся потоков сырья и готовой продукции;
 - состояние помещений пищеблока, инвентаря, оборудования;
 - выполнение санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке, требований личной гигиены и своевременное прохождение работниками школьной столовой необходимых осмотров;
- качество состояния, мытья и обработки посуды;
- контроль рациона питания обучающихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе;
- контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приёма пищи.

МЕРОПРИЯТИЯ
программы производственного контроля организации питания
обучающихся
в школьной столовой МБОУ СОШ № 8 и филиалах МБОУ СОШ № 8

№ п/п	Объект производственного контроля	Место, нормативные документы	11 периодичн ость	Ответственный	Учётно-отчётная форма
1.	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологическо го оборудования	1 раз в год	Бардакова Н.Г., директор МБОУ СОШ № 8, Шемякина Ю.И., зам. директора по АХЧ, руководители филиалов МБОУ СОШ № 8, члены комиссий	Акт готовности к новому учебному году
2.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока, выполнением санитарно- противоэпидеми ческих мероприятий	Состояние подсобных помещений, пищеблока, обеденного зала, инвентаря, оборудования	1 раз в месяц	Шемякина Ю.И., зам. директора по АХЧ, руководители филиалов МБОУ СОШ № 8, члены комиссий	Акт проверки
Л Ж.	Контроль за условиями и сроками транспортировки и хранения сырья	Договор на поставку пищевых продуктов, медицинская книжка водителя. маркировка тары, СанПиН 2.3.6.ю 1079-01	По мере поступлени я сырьевой продукции	Моисеева Л.И., зав. производством школьной столовой МБОУ СОШ № 8, Руководители филиалов МБОУ СОШ №8, члены комиссий	Сертификаты качества продукции
4.	Условия хранения поступающих пищевых продуктов и продовольственно го сырья	холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.ю 1079-01	Ежедневно	Моисеева Г.В., зав. производством школьной столовой МБОУ СОШ № 8, Руководители филиалов МБОУ СОШ №8	Журнал учёта температурного режима
5.	Качество поступающих пищевых продуктов и продовольственно	СанПиН 2.3.560-96, сертификаты на поставляемую	Ежедневно	Моисеева Г.В., зав. производством школьной столовой МБОУ	Накладные сертификаты, декларации соответствия, ветеринарные

	го сырья	продукцию, накладные, ветеринарные справки, маркировочные ярлыки		СОШ № 8. Руководители филиалов МБОУ СОШ № 8	справки, маркировочные ярлыки, журнал бракеража готовой продукции
6.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН 2.4.52409-08	Ежедневно	Моисеева Г.В.. зав. производством школьной столовой МБОУ СОШ №8, Паршакова А.Б., буфетчица школьной столовой МБОУ СОШ № 8, руководи гели филиалов МБОУ СОШ № 8	Журнал бракеража готовой продукции
7.	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Басалгина Т.В., школьный фельдшер, Маренина Т.Л., отв. лицо за организацию питания в МБОУ СОШ №8, руководители филиалов МБОУ СОШ № 8	Журнал бракеража готовой продукции
8.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утверждённому меню	Раздача	1 раз в месяц	Члены комиссии производственного контроля, руководители филиалов МБОУ СОШ № 8	Акт проверки

9.	Соответствие рациона питания обучающихся цикличному 2-х недельному меню	Соответствие ежедневного меню, цикличному 10-дневному меню	1 раз в четверть	Бардакова Н.Г., директор МБОУ СОШ № 8, Маренина Т.А., отв. лицо за организацию питания в МБОУ СОШ № 8, руководители филиалов МБОУ СОШ № 8	Утверждение 10-дневного меню
10.	Контроль за технологией производства и соблюдением санитарных правил на производстве	Кулинарная обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	Ежедневно	Моисеева Г. В., зав. производством школьной столовой МБОУ СОШ № 8, руководители филиалов МБОУ СОШ № 8, члены комиссии производственного контроля	Технологическая карта
11.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приёмом пищи	Зоны для мытья рук в столовой и перед входом в столовую СанПиН 2.4.5. 2409-08	Ежедневно	Классные руководители 1 - 11 классов.	Визуальный
12.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учёта отпущенной продукции	Ежедневно	Моисеева Г.В., зав. производством школьной столовой МБОУ СОШ №8, руководители филиалов МБОУ СОШ № 8	Акт реализации
13.	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой продукции)	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов	в течение учебного года	Моисеева Г.В., зав. производством школьной столовой МБОУ СОШ № 8, Руководители филиалов, члены производственной	Акт проверки

				комиссии	
14.	Проверка эксплуатации торгового технологического холодильного оборудования	Пищеблок СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежеквартально	Шемякина Ю.И., зам. директора по АХЧ, руководители филиалов МБОУ СОШ № 8	Акт проверки
15.	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз СанПиН 2.4.5.2409-08	в течение года	Шемякина Ю.И., зам. директора по АХЧ, руководители филиалов МБОУ СОШ № 8	Акт проверки
16.	Контроль за соблюдением требований к инвентарю, посуде, таре	Контроль за состоянием посуды на производстве, Количество и комплектность. материал, целостность, приборы, инвентарь СанПиН 2.4.5.2409-08	в течение учебного года	Шемякина Ю.И., зам. директора по АХЧ, Моисеева Г.В., зав. производством школьной столовой, руководители филиалов МБОУ СОШ № 8	Акт проверки
17.	Мониторинг удовлетворённости качеством и организацией питания	Анкетирование	2 раза в год	Маренина Т.А., отв. лицо за организацию питания в МБОУ СОШ № 8, члены комиссии родительского контроля руководители филиалов МБОУ СОШ № 8	Анкеты, анализ анкет
18.	Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья	1 раз в четверть	Моисеева Г.В., зав. производством школьной столовой, Басалгина Т.В., школьный фельдшер, руководители	Акт проверки

				филиалов МБОУ СОШ № 8	
19.	Мониторинг исполнения программы производственное о контроля			Бардакова Н.Г., директор МБОУ СОШ № 8, Шемякина Ю.И., зам. директора МБОУ СОШ № 8, руководители филиалов МБОУ СОШ № 8	Акты проверок и лабораторных исследований

Приложение 2 к приказу
МБОУ СОШ № 8 28.08.2025г.
№ 265

**Положение
о комиссии производственного контроля за организацией питания
обучающихся**

1. Общие положения.

1.1 Положение о комиссии, но контролю за организацией и качеством питания обучающихся разработано на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ; Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 Рекомендации по организации питания

1.2 Комиссия по контролю за организацией низания обучающихся осуществляет свою деятельность в соответствии с законами и иными нормативными актами Российской Федерации. Уставом школы.

1.3 Комиссия по контролю за организацией питания обучающихся является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.

1.4 В состав комиссии по контролю за организацией питания обучающихся входят представители администрации, сотрудники школы.

1.5 Деятельность членов комиссии, но контролю за организацией питания обучающихся основывается на принципах добровольности участия в его работе, коллегиальности принятия решений, гласности.

2. Цель и задачи комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.

2. Комиссия создаётся с целью осуществления постоянного контроля за качеством готовой пищи и соблюдения технологии её приготовления.

2.2 Задачи создания и деятельности Комиссии:

- содействие созданию оптимальных условий и форм организации школьного питания;
- выборочная проверка качества поступающего сырья, продуктов;
- выборочная проверка качества и объёма готовых блюд;
- ежедневный контроль по мере готовности, до отпуски обучающимся качества, состава, веса, объёма всех приготовленных блюд, кулинарных изделий;
- оценка проверяемой продукции с вынесением решений о её соответствии к установленным нормам и требованиям, или о её несоответствии установленным требованиям с последующим уничтожением (при уничтожении составляется соответствующий акт);
- выявление ответственных и виновных в допущении брака конкретных работников.

2.3. Возложение на Комиссию иных поручений, не соответствующих цели и задачам, не допускается.

3. Функции комиссии, по контролю за организацией питания.

3.1 Комиссия по контролю за организацией питания учащихся обеспечивает участие в следующих процедурах:

- общественной экспертизы питания учащихся;
- контроль за качеством и количеством, приготовленной согласно меню пищи;
- изучает мнение обучающихся и их родителей (законных представителей) по организации и улучшению качества питания;
- участвует в разработке предложений и рекомендаций по улучшению качества питания обучающихся.

4. Права и ответственность комиссии по осуществлению контроля организации питания учащихся.

Для осуществления возложенных функций комиссии предоставлены следующие права:

- 4.1. Контролировать в школе организацию и качество питания обучающихся;
- 4.2. Получать от повара, школьного фельдшера информацию по организации питания, качества приготовляемых блюд и соблюдения санитарно-гигиенических норм;
- 4.3. Проводить проверку работы школьной столовой не в полном составе, но в присутствии не менее трёх человек на момент проверки;
- 4.4. Изменить график проверки по объективной причине;
- 4.5. Вносить предложения по улучшению качества питания обучающихся;
- 4.6. Состав и порядок работы комиссии доводится до сведения работников школьной столовой, педагогического коллектива, обучающихся и родителей.

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией питания учащихся.

5.1. Комиссия формируется на основании приказа директора школы. Полномочия комиссии начинаются с момента подписания соответствующего приказа;

5.2. Комиссия выбирает председателя;

5.3 Комиссия составляет план-график контроля по организации качества питания школьников. Деятельность осуществляется в соответствии с планом и графиком работы комиссии;

5.4. О результатах работы комиссия информирует администрацию школы и родительские комитеты;

5.5. Проверки организуются с периодичностью 1 раз в месяц и считаются правомочными, если на них присутствует не менее 2/3 её членов;

5.6. Решение комиссии принимаются большинством голосов из числа присутствующих членов путём открытого голосования и оформляются актом.

6. Ответственность членов Комиссии

6.1. Члены комиссии несут персональную ответственность за невыполнение или ненадлежащее исполнение возложенных на них обязанностей;

6.2. Комиссия несёт ответственность за необъективную оценку по организации питания и качества предоставляемых услуг.

7. Документация комиссии по контролю за организацией питания учащихся.

7.1. Акты проверок подписываются членами комиссии.

7.2. Акты проверок размещаются на официальном сайте образовательного учреждения.